

Izmir Usulu Enginar Dolmasi

Malzemeler

3 tane enginar (kisi sayisina gore)

1 bucu bardaga yakin pirinc (benim enginarlarim buyuktu bunu siz ayarlayin)

Yarim demet nane

Yarim demet maydonoz

Yarim demet taze sogan

1 tane kuru sogan

1 tatli kasigi karabiber

Tuz

1 tane limon

Yarim su bardagi zeytin yagi

Yapilisi

Ilk olarak icimizi hazirlayalim, enginarlar beklerken kararmasin. Pirincimizi yıkayıp 1 tane kuru soganimizi dograyalım. Yesilliklerimizi temizleyip bir iyice yıkayalım. Ince ince dograyıp pirincimize karıstıralım. Yarım bardak zeytinyagimizi, kara biberimizi, tuzunu, yarım limonun suyunu da koyarak bir guzel karıstıralım. Simdi enginarlarimizi temizleyelim. Once cukur bir kaseye su koyup, yarım limon sikiyoruz. Enginarların once saplarını kesip altta kalan sert yapraklarını temizliyoruz. Ustunu de duz kesip, elimizle acararak biraz gevsetip tatli kasigi yardimiyla icinin tuylu kisimlerini temizliyoruz. Hemen limon surup, suyumuz birakiyoruz. Pirincimizi goz karariyla uce boluyoruz.

Enginarlarımızin once ortasini dolduruyoruz. Sonra tek tek yaprakların aralarına pirincimizi dolduruyoruz. Genis bir tenceremize siralayip enginarların yarisina kadar sicak su koyuyoruz. Suyumuz yetmeyecektir ama birden eklerseniz butun pirinclar disina cikabilir. Eksildikce pisene kadar az az ilave edelim ellerimize saglik