

Kiymali Enginar Dolma

Malzemeler

250 gr dana kiyma
7 adet enginar
1/2 demet taze soğan
1/2 demet dereotu
1/2 demet maydanoz
7 yemek kasigi pirinc
1 yemek kasigi salca
1 yemek kasigi un
1 tutam karabiber
1 cay bardagi zeytinyagi
1 adet limon

Yapilisi

Enginarlari bekletmek icin suya 1 limon sikilir ve 1 yemek kasigi un koyulur. Enginarlari dis yapraklari soyulur ve agiz kisimlari kesilip ic kisimlari cikartilir. Enginarlar limonla ovulur ve hazirlanan suya atilir. Dolma ici icin; yarim demet taze soğan, dereotu ve maydanoz ince ince kiyilir. 250 gram kiyma; 1 tutam karabiber, 7 yemek kasigi pirinc, 1 yemek kasigi salca, arzuya gore tuz ve dogranan yesilliklerle harmanlanir. Dolma icinin uzerine; 1 cay bardagi zeytinyagi dokulur. Enginarlari saplari soyulur ve limonlu suya batirildiktan sonra yemegin pisecegi tencereye yerlestirilir. Limonlu unlu suda bekletilen enginarlari ici ve yapraklarinin aralari kiymali harcla doldurulur ve dolmalar tenceredeki saplari uzerine dizilir. Dolmalar; uzerine cikmayacak kadar su ve limon dilimi koyularak pisirilir.

Kiymali Enginar Dolmasi servise hazirdir.