

Zeytinyagli Kabuklu Enginar Dolmasi

Malzemeler

- 4 adet enginar
- 1 su bardagi pirinc
- 1 adet sogan
- 1/2 bag taze sogan
- 1 1/2 bag dere otu
- 1 bag maydanoz
- 2 yemek kasigi dolmalik fistik
- 1 1/2 yemek kasigi kus uzumu
- 2 yemek kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Bir sogan rondoda kiyilir, dort enginarin etli yapraklari ayiklanir. Yarim bag taze sogan incecik kiyilir. Taze ve kuru sogan kavurulur, yarim bag dere otuda incecik dogranir. Kavurulan soganlara iki yemek kasigi dolmalik fistik ve iki bucuk kasik kus uzumu eklenip karistirilip kisik ateste kavurulur. Islatilan pirincin suyu suzulur ve kavurulan malzemelerle bulusturulur. Dogranan dere otu ve maydanoz da harcimiza karistirilir. Enginar canaklari ince ince dogranir ve harcimiza eklenip uzerine sivi yag koyulur. Enginar yapraklarinin arasina ic harc koyulup midy gibi kapatilip tencereye dizilir. Sicak su eklenip uzerine tabak ve tas koyularak pisirilir. Pisip servis tabagina alinan enginar yapragi dolmalari uzerine koyulan limon dilimleriyle suslenir. Zeytinyagli kabuklu enginar dolmasi sunuma hazirdir.