YARIM ENGİNAR DOLMASI

4 adet kabuklu enginar
8 tatlı kaşığı pirinç
1 adet kuru soğan
2 adet taze soğan
1 çorba kaşığı kuş üzümü
Yarım çay bardağı kuş üzümü
1 adet kesme şeker
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
Yarım demet dereotu
5-6 dal taze nane
2 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı zeytinyağı
1 adet limon

Önce iç hazırlanır; 1 çay bardağı zeytinyağı tavaya konur, çam fıstığı eklenir ve pembeleştirilir. ince doğranmış kuru soğan eklenir ve şeffaflaşana kadar kavrulur.
Yıkanmış pirinç ve kuş üzümü ilave edilir, 5-6 dakika çevrilir. Şeker, yenibahar, karabiber, tuz, kıyılmış taze nane, taze soğan ve dereotu eklenir, karıştırılır.
Tencerenin kapağı kapatılır ve ateşten alınır. Yarım saat dinlendirilir.
Bu arada bir kaba su ve limon suyu konur.
Enginarın üst kısmı ve sap kısmından 2 parmak kesilir. Sap kısmı soyulur. Dış yaprakları tamamen alınmadan yarım yontulur.
Enginar boyuna kesilir, içinin tüyleri kaşıkla çıkarılır ve hemen limonlu suya atılır.
Bütün enginarlar hazırlanınca yayvan bir tencereye kararmalarına izin vermeden hemen dizilir ve sıcak su dökülür, limon gezdirilir. Enginarlar yarım yumuşayana kadar haşlanır.
Sonra enginarlara hazırlanan iç paylaştırılır. Gerekirse seviyeyi geçmeyecek kadar biraz daha sıcak su eklenir.
Tencerenin kapağı kapatılır. Orta-kısık ateş arası yaklaşık 45 dakika pişirilir.
Ateşten alınır, kapağını açmadan yarım saat kadar dinlendirilir. Servisten hemen önce kalan zeytinyağı gezdirilir.
Dolmalar servis tabağına konur. Üzerine kıyılmış dereotu serpilir.

Not: Enginarın taze olduğu içindeki tüylerin açık renkte olmasından anlaşılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1711 | Adı: Yarım Enginar Dolması | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 22:23