İZMİR USULÜ ENGİNAR DOLMASI

6 adet taze enginar çanağı
1 su bardağı pirinç
4 adet taze soğan
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı kuş üzümü
15-20 dal maydanoz
15-20 dal dereotu
3-4 dal taze nane
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet küçük limon
Üzeri için:
5-6 dal dereotu
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Taze nane yapraklara ayrılır, maydanoz ve dereotuyla birlikte ince kıyılır. Taze soğan çok küçük doğranır.
Üzerine yıkanmış pirinç, çam fıstığı, kuş üzümü, karabiber, tuz zeytinyağı ve 1 çay bardağı su eklenir, karıştırılır.
Enginarlar yayvan bir tencereye yerleştirilir. Hazırlanan iç enginar çanaklarına paylaştırılır. Boş yerlere kabuklu limon dilimleri bırakılır.
Kenardan 1 büyük çay bardağı su eklenir. Dolmanın üzeri ıslatılmış yağlı kağıtla örtülür ve kapağı kapatılır.
Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir, yarım saat kadar pişirdikten sonra bir miktar sıcak su eklenir, yarım saat daha pişirilir.
Ocak kapatılır. Kapağı açmadan 20 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda kapak açılır, kağıt alınır. Dolmaların üzerine zeytinyağı gezdirilir. Kıyılmış dereotu serpilir.
Ilık ya da soğuk olarak sofraya getirilir.

Not: İzmir usulü enginar dolmasının özelliği çam fıstığı, kuş üzümü dahil bütün malzemenin çiğ olarak doldurulmasıdır.