

Etli Enginar Dolması

Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 50 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 orta boy bütün enginar
- 250 g dana kıyma
- Yarım su bardağı pirinç
- 1 küçük kuru soğan, ince doğranmış
- 1 küçük domates, rendelenmiş
- 2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 2 su bardağı sıcak su
- Tuz, karabiber ve pul biber

Ön Hazırlık:

Enginarları temizleyip ortadaki tüylü kısmı çıkarın ve limonlu suya alın. Pirinci yıkayıp süzün. Dış yapraklar dolmanın parçasıdır; yalnız sert uçlar ve iç tüyler temizlenir.

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Kıyma, pirinç, soğan, rendelenmiş domates, maydanoz, salçanın yarısı, tuz ve baharatları bir kapta harmanlayın.
- Harç kuru görünüyorsa 2 yemek kaşığı su ekleyin. Pirinç şişeceği için harcı sıkıca bastırmayın.

2. Enginarları doldurun:

- Enginarları limonlu sudan çıkarıp süzdürün. Yaprakları aralayarak harcı göbek kısmına ve yaprakların arasına paylaştırın.
- Doldurulan enginarları tencereye dik şekilde, birbirine destek olacak biçimde yerleştirin.

3. Tencerede pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Kalan salçayı sıcak su ve zeytinyağıyla karıştırıp tencerenin kenarından dökün; su enginarların yarısına kadar gelmelidir.
- Kapağı kapalı olarak kısık ateşte 45-50 dakika pişirin. Su azalırsa kenardan sıcak su ekleyin.

4. Dinlendirip servis edin:

- Yaprakların dipleri yumuşayıp pirinç pişince ocağı kapatın; enginarları tencerede 10 dakika dinlendirin.
- Limon dilimleri ve tenceredeki pişirme suyundan az miktarla sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yaprakların dip kısımları çatal basıncıyla yumuşakça ayrılmalı; göbekteki pirinç tamamen pişmiş olmalıdır.

>> **İpucu:** Enginarı temizler temizlemez limonlu suya almak kararmasını önler; harcı yapraklara doldururken araları tıkamayın.

Saklama:

Pişmiş dolmayı kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Az miktarda pişirme suyuyla, kapağı kapalı olarak ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı