Ripieno di Mezzo Carciofo

Yarım Enginar Dolması

4 carciofi
8 cucchiaini di riso
1 cipolla
2 cipolle fresche
1 cucchiaio uva d'uccello
Mezzo bicchierino uva d'uccello
1 zucchero
1 cucchiaino pepe di giamaica
Mezzo mazzetto di aneto
5-6 menta fresche
2 cucchiaini di sale
1,5 bicchierini olio d'oliva
1 limone

Primamente si preparano i materiali di interno. Un bicchierino olio d'oliva si mette nella padella poi si aggiungono pistacchi e si arrossiscono dopo si aggiungono cipolle tagliate e si arrossiscono.
Dopo si aggiungono ho riso lavato insieme con uva d'uccello e si miscelano circa 5 e 6 minuti dopo si aggiungono zucchero pepe di Jamaica pepe nero sale menta cipolla ed aneto si miscelano.
Poi si coperte il coperchio di pentola e si leva dal fuoco si lascia ad aspettare circa per mezz'oretta.
In questo momento in una ciotola si mettono all'acqua e succo di limone.
Parte sopra di carciofo si taglia per 2 dite i gambi si sbucciano e le foglie non si levano completamente.
Carciofo si taglia in verticale e i peli si levano con il cucchiaio e dopo si mette dentro l'acqua limonata.
Dopo aver preparato tutti i carciofi si prendono dentro di una pentola e dalla sopra si mette l'acqua calda e succo di limone poi i carciofi si bolliscono finché diventano morbide.
Dopo si aggiunge i materiali preparati per interno se bisogno si può aggiungere ancora acqua.
Dopo si ricoperta il coperchio di pentola e si inserisce sul fuoco medio si cucina circa per 45 minuti.
Dopo del tempo la pentola si leva dal fuoco e si mette ad una parte per aspettare circa per mezz'ora e dopo alla sopra si mette l'altra metà d'olio d'oliva.
I ripieni preparati si prendono nel piatto da servire alla sopra si pizzica aneto macinato.

Nota: La freschezza di carciofi si capisce dai peli . I colori di peli se sono chiari i vuol dire che carciofi freschi.