



Ripieno di Carciofo zona di Smirne

İzmir Usulü Enginar Dolması



6-6 carciofi
1 bicchiere di riso
4 cipolle
1 cucchiaio di pistacchi
1 cucchiaio uva d'uccello
15-20 prezzemoli
15-20 rami di aneto
3-4 rmi di menta fresche
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino olio d'oliva
1 limone
Per la sopra;
5-6 rami di aneto
Mezzo bicchierino olio d'oliva

Le foglie di menta si macina insieme con prezzemolo ed aneto. La cipolla si taglia in fine.

Alla sopra si aggiungono riso pistacchi uva d'uccello pepe nero, sale, olio d'oliva e 1 bicchiere d'acqua poi si miscelano.

Carciofi si inseriscono in una padella. Miscelata preparata si riempisce dentro di carciofi. Ai fianchi si mettono i pezzi di limone.

Dopo si aggiunge 1 bicchierino d'acqua e poi si coperta con foglio oliato e si coperta il coperchio.

Padella si inserisce sul fuoco medio e si cucina circa per mezz'ora. Dopo si aggiunge un po' d'acqua e si cucina ancora per mezz'ora.

Poi si spegne il fuoco e si lascia riposare circa per mezz'ora.

Dopo mezz'ora si apre il coperchio e si leva il foglio oliato e si aggiunge olio d'oliva e si pizzica aneto.

Si porta al tavolo caldo o fesco.

Nota: Differenza di questo ripieno è usare i materili freschi e crudi.