ANÇUEZLİ ENGİNAR

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 6 taze enginar, yarım demet maydanoz, 1 limon, 1 diş sarımsak, 4 ançuez filetosu, 2 yumurta, 1 tutam kekik, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Enginarlann saplan kesilir. Tuzlu ve limonlu suyun içinde, dış kabuklan kopanlarak ayıklanır, îç kabuklannın da dikenli uçlan kesilir. Göbek kısmı temizlenir. İki enginar dörder parçaya bölünür. Dört tanesi tüm bırakılır. Maydanoz ayıklanıp yıkandıktan sonra, ince ince doğranır. Sarmısak da ince ince doğranır. Tencereye zeytinyağı konur ve orta ateşe oturtulur. Yağ ısınınca, enginarlar suyu süzülerek tencereye konur. Tuz ve karabiber serptikten sonra ara ara kanştınlarak 5 dakika kadar kavrulur. 1-2 damla limon suyu ile yeteri kadar sıcak su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır. Enginarlar pişince, kevgirle yağı süzülerek alınır ve servis tabağına yerleştirilir. Tencerede kalan sosun içine zeytinyağına yatırılmış ançuez filetoları, kekik, kıyılmış sarımsak ve maydanoz katılır. Kuvvetli ateşte kanştınlarak 2 dakika kadar kavrulur. Katı olarak haşlanmış 2 yumurta, kabuklan soyulduktan sonra ince ince doğranır. Tenceredeki sos alınınca kıyılmış yumurta katılır. İyice kanştırdıktan sonra, bu sos enginarlann içine yerleştirilir. Birer ançuez filetosu bütün olan enginarların ortasına yerleştirilir ve servis yapılır. Bu yemek soğuk veya sıcak yenebilir.

© lezzetler.com tarif no:10597 • adı:Ançuezli Enginar • gönderen:Gönül Hırsızı • indirme tarihi:05.05.2024 - 09:40