BAKLALI ENGİNAR

MALZEMELER
4 enginar
1 limon
5 bardak su
1 yemek kasigi un
500 gram iri taze bakla
1 orta boy soğan
4 yemek kasigi zeytinyağı
2 yemek kasigi limon suyu
2 tatli kasigi toz seker
tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Çukur bir kaba 5 bardak su ile birlikte yarim limonun suyunu ve unu koyun, karistirin. Enginarlarin dis yapraklarini kopartin, saplarini kesin, ortasindaki tüyleri biçak ve bir kasik yardimi ile alin, bekletmeden yarim limon ve kararmamalari için her taraflarini ovun ve unlu limonlu suya baklalari ayiklayin, tanelerin bir yüzlerini biçakla çizin, yikayin. Soganin kabugunu soyun, bütün olarak ortadan ikiye bölün. Yayvan bir tencereye enginarlari, baklalari, iki yarim soğani, 2 kasik zeytinyağını, içinde enginarlarin beklemis oldugu limonlu unlu sudan 1 bardagin, limon suyunu, sekeri, tuzu, karabiberi koyun, agirlik yapmasi için üzerlerine porselen bir tabagi ters çevirip kapatin. Tencereyi atese oturtun, kaynadiktan sonra atesi kisip en az yarim saat pisirin. Bakla ve enginarlar yumusayip pistikten sonra tencereyi ocaktan alin, soğanlari çikartin, sogumaya birakin. Soguduktan sonra servis tabagina alin, kalan 2 kasik zeytinyağını üzerlerine gezdirin, kiyilmis dereotu serpip sofraya getirin.

© lezzetler.com tarif no:4086 • adı:Baklalı Enginar • gönderen:OSMANLI • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:17