BARBUNYALI ENGİNAR

Barbunya için:
1 kg barbunya
Bir buçuk kahve fincanı zeytinyağı
2 adet orta boy soğan
2-3 diş sarımsak
3 adet domates
Yarım limonun suyu
Yeteri kadar su
1'er adet kırmızı biber ve sivri biber ? Tuz
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Enginar için:
10 adet enginar
10-15 adet arpacık soğan
Bir buçuk kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı un
3 tatlı kaşığı tozşeker
Yarım limonun suyu
Yeteri kadar su, tuz

Öncelikle barbunyayı pişirin. Ayıklanmış barbunyayı yıkayın ve süzülmesi için bir kenara alın. 1 kahve fincanı zeytinyağını tencereye koyun. Piyazlık doğranmış soğan ve bütün sarmısağı ilave edip, soteleyin. Kabukları soyulup rendelenmiş domatesi ve barbunyayı katın. Bir-iki dakika sonra limon suyu, tuz ve üzerine çıkacak kadar su ekleyip, iyice yumuşayana kadar pişirin. Biberlerin çekirdek kısmını çıkarıp, jülyen şeklinde doğrayın. Kızdırılmış sıvıyağda kızartın ve fazla yağını almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Barbunya piştikten sonra kızarmış biberleri ilave edip, karıştırın. Yemeğin üzerine yarım kahve fincanı zeytinyağı gezdirip, kapakla tencerenin ağzını kapatarak, soğumaya bırakın. Diğer taraftan zeytinyağlı enginar için arpacık soğanları tencereye alın ve 1 kahve fincanı zeytinyağı ile birlikte hafif soteleyin. Derin bir kaba 2 su bardağı su koyun. Un, tuz, tozşeker ve limon suyunu ilave edip, karıştırın. Bu karışımı soğanların üzerine boşaltın. Yıkanmış enginarları üzerine ekleyin ve suyunu çekene kadar pişirin. Piştikten sonra üzerine yarım kahve fincanı zeytinyağı gezdirin ve tencerenin ağzını kapatıp, soğumaya bırakın. Her iki yemek de soğuduktan sonra enginarları düz bir tabağa alın ve içlerine barbunyayı koyarak, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92277 • adı:Barbunyalı Enginar • gönderen:yel iz • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:20