DÜDÜKLÜDE ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

6 adet temizlenmiş enginar
6 adet kesme şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet patates
20 adet arpacık soğan
1 adet havuç
Tuz
1 adet limon suyu
4 dal dereotu

Düdüklü tencereye enginarları koyup üzerine soğanları, şekeri, tuz, limon suyu, küp doğranmış patates ve havucu koyun. Zeytinyağını ekleyip kapağı kapalı şekilde pin çıktıktan sonra 12 dakika pişirin. Servis tabağına alın soğutup servis yapın.

Not: Normal tencerede 35 dakikada oluyor.



© lezzetler.com tarif no:106823 • adı:Düdüklüde Zeytinyağlı Enginar • gönderen:okur • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:32