



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ENGİRAR (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

1 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı un
Çeyrek soğan (doğranmış)
4-5 adet ayıklanmış enginar
1 adet patates
2 su bardağı kaynar su
1 tutam dereotu

Zeytinyağı, un ve soğan birlikte kavrulur.

Kavurduğumuz soğan ve unun üzerine önceden hazırlanmış 4-5 adet limonlu ayıklanmış enginar tencereye konur.

İsteğe göre 1 adet patates te doğrayarak yemeğe ilave edebilirsiniz.

Bunların üzerine 2 su bardağı kaynar su ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Yemeğin piştiğini anlamak için enginara çatal batırın, eğer çatal enginara zor giriyorsa henüz pişmemiş demektir. Çatal enginara kolay batana kadar pişirmeye devam ederiz.

Yemek piştikten sonra tabağa çıkarılır. Üzerine bir tutam dereotu doğranır ve karabiber serpilir. Ekşili enginarımız hazırdir.

