



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR CİPSLERİ

Malzeme:

4 adet orta boy haşlanmış veya konserve enginar

2 adet yumurta

100 gram Bizim Mutfak Un

150 gram Galeta unu

Sosu İçin :

20 gram Bizim Mutfak Mayonez

1 tutam kıyılmış maydanoz

1 adet haşlanmış yumurta sarısı

Birkaç adet kapari

Birkaç adet kornişon turşu

Kızartmak İçin :

Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Enginarları uzunlamasına 3-4 mm kalınlığında kesin. Yumurtaları çırpın. Enginarları önce çırpılmış yumurtaya, sonra una, en son da galeta ununa bulayarak derin dondurucuda dondurun. Dondurucudan çıkardığınız enginarları kızgın yağda kızartın. Fazla yağın süzdürmek için kağıt bir havlu üzerine alın. Tartar sos için mayonez hariç tüm malzemeyi çok ince kıyarak bir kaba alın. Mayonezi ekleyip karıştırın. Enginar kızartmalarını servis tabağına alıp isteğe göre tartar sos ile servis yapın.