ENGİNAR GÖBEĞİ HAŞLAMASI

12 büyük enginar
5 su bardağı su (3 çorba kaşığı limon suyu eklenmiş)
1/2 limon
60 gr (1/2 su bardağı) un
8 su bardağı su
4 çorba kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı tuz

Enginarları bir elle tutup öteki elinizle yapraklarını dışa doğru eğerek koparınız. Enginarların içe doğru kıvrılmış yapraklarına ulaşıncaya kadar dış yaprakları koparmaya devam ediniz.
Enginarların saplarını keskin bir bıçakla kesiniz.
Enginar göbeklerinin üstündeki içe dönük sık yaprakları bıçakla kesip enginar göbeklerinden ayırınız. Kesilmiş kısımların tamamını limonla oğunuz. Enginarların taban çevresinde kalan yeşil yaprak diplerini bıçakla soyup atınız. Enginar göbekleri temizlenip beyaz yüzeyleri ortaya çıkınca, limonlu suyun içine yerleştiriniz.
Orta boy bir tencereye unu ve 2 çorba kaşığı su koyup pürtüksüz bir hamur elde edene kadar iyice karıştırınız. Kalan su ve limon suyunu da ekleyip kaynar duruma geldikten sonra 5 dakika ağır ağır kaynatınız. Enginar göbeklerini karışıma ekleyip 30-40 dakika, enginar göbekleri yumuşayıncaya kadar, suyun içinde kalacak biçimde kaynatınız. (Zaman zaman tencereye su eklemek gerekebilir.)
Enginar göbeklerini tencereden çıkarıp kurulayınız. Eritilmiş tereyağla, Morney sosla yada Holandez sosuyla servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60463 • adı:Enginar Göbeği Haşlaması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:50