ENGİNAR HAŞLAMA

6 orta boy enginar
1 limon (4 parçaya bölünmüş)
4 litre (20 su bardağı) su
3 çorba kaşığı tuz

Enginarların sap kısımlarını keskin bir bıçakla kesip bereli, çürük yada sert dış yapraklarını kopararak çıkarınız.
Enginarların üst kısmının üçte birini bıçakla keserek, kalan yaprakların uçlarını bir makasla kırpınız.
Akar su altında enginarları İyice yıkayıp bıçak ve makasla kesilmiş kısımlara limon sürerek kararmalarını önleyiniz.
Enginarların bıçakla kesilmiş kısımlarını biraz gevşeterek, önce tüylü orta kısmı çevreleyen dikenli yaprakları çıkarınız. Tüylü orta kısmı bir tatlı kaşığıyla kazıyarak temizleyiniz. Enginarların ortalarına biraz limon suyu damlatarak gevşek yaprakları eski durumlarına getiriniz.
4 litre (20 su bardağı) suyu geniş bir tencerede kaynatıp tuzu ekleyiniz. Enginarları tencerenin dibine yerleştirip tencerenin kapağını kapatarak 15 dakika kaynatınız. Kaynama sırasında enginarları ara sıra çeviriniz.
(Enginarların yaprakları kolayca koparılıyorsa ve taban kısmı yumuşamışsa, enginarlar pişmiş demektir.)
Tencereyi ateşten alıp enginarları delikli kepçeyle temizlenmiş kısmı alta gelecek biçimde bir süzgece yerleştirerek fazla suyunu süzdürdükten sonra, dilediğiniz biçimde servis ediniz.

Not: Haşlanmış enginar, sıcak olarak eritilmiş tereyağıyla, değişik kremalı soslarla yada soğutularak mayonezle servis edilebilir. Ayrıca salata olarak yada etli yemeklerin yanında garnitür sebze olarak da servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:60453 • adı:Enginar Haşlama • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:57