



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR ISABELLA

Limonlu soğuk suda tutarak yumurta iriliğinde körpe enginarların dış kabuklarını çıkarmalı, öbür yanların da dikenli uçlarını bir makasla kesip atmalı. Göbeklerini de hafifçe kazıdıktan sonra ikiye veya dörde bölüp limonlu suyun içinde bırakmalı. Bütün enginarların temizlenmesi sona erince bunları bol akarsuda yıkamalı ve kurulayıp hemen önce una, sonra hafifçe çırpılmış yumurtaya, daha sonra kurutulmuş ekmek tozuna bulamalı ve kızgın yağda her yanlarını nar gibi kızartmalı. Enginar parçaları kızarıncaya bir kevgirle tavadan alıp yağlarını iyice süzmeli ve tavada kızarmış bir et yemeğinin yanı sıra servis yapmalı.
