ENGİNAR MUSAKKASI

Enginarların üst sert kabuklarını ve göbeğinin içini ayıklamalı ve göbek kısmını içine biraz tuz atılmış limonlu suya kuşbaşı şeklinde doğramalıdır.
Öbür tarafta, orta yağlı koyun kıymasını soğanla sadeyağında güzelce kavurmalı. Dereotunu da ilâve ederek tavada karıştırıp indirmelidir.
Kesilmiş enginar göbeklerini tencereye yerleştirip ortasına da kıymaları koymalıdır. Tuzunu ve suyunu koyup kıvamını buluncaya kadar pişirmelidir.

© lezzetler.com tarif no:56634 • adı:Enginar Musakkası • gönderen:topkan • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:27