ENGİNAR OTURTMA

6 adet dolgun enginar
3 çorba kaşığı yağ
1/2 tatlı kaşığı un
3 su bardağı et suyu (yoksa su)
2 sulu limonun suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
Harcı:
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
2 adet orta boy ince doğranmış soğan
300 gram yağsız kuzu kıyması
3 adet orta boy domates
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
3 adet küçük domates

1) Enginarları sapsız olarak, çanak hazırlayınız. Küçük bir kuşhaneye yağı koyunuz ve enginarları çukur kısımlarını altına getirerek diziniz.
2) Unu, az su ile ezerek et suyuna ilâve ediniz.
3) Limon suyunu ve tuzunu ilâve ederek üzerine küçük bir yağlı kâğıt kapatınız.
4) Kapağını kapatıp orta ateşte 20-25 dakika pişmeye bırakınız.
5) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Soğanı ilâve ediniz. Soğanı karıştırarak 3 dakika kavurunuz.
6) Kıymayı ilâve edip, kıymanın bırakacağı suyu çekinceye kadar karıştırınız.
7) Domatesini ilâve edip 2 dakika daha kavurup tuzunu ve suyunu ilâve ederek ağır ateşte suyunu tamamen çekinceye kadar 20 dakika pişirip ateşten alınız.
8) Küçük bir tepsinin veya güvecin içini yağlayıp enginarların çukur kısmını yukarı getirerek diziniz. Tepsinin dibine enginarın suyundan, 1 santim yüksekliğinde ilâve ediniz.
9) Kıymayı eşit şekilde enginarlara taksim edip üzerlerine sapı çıkmış yarımşar küçük domates oturtup kapağını kapatarak ağır ateşte veya fırında 15 dakika pişirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83972 • adı:ENGİNAR OTURTMA • gönderen:im • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:58