ENGİNAR PINARI

Beyza İnceoğlu Yücel

4 adet ayıklanmış enginar çanağı
100 gr Pınar Labne
3 dilim Pınar beyaz peynir
bir tutam dereotu
bir tutam taze nane
domates sos
tuz (tercihen deniz tuzu)
taze çekilmiş karabiber

4 adet ayıklanmış ve temizlenmiş enginarı yarım limon suyu ve üzerini biraz geçecek miktarda su ile haşlayın. Diğer yandan Pınar labne peyniri ile Pınar beyaz peyniri ezerek birbirine karıştırın ve içerisine bir tutam kıyılmış taze nane ve dereotunu ilave edin. Damak zevkinize göre tuz ve karabiberi ekleyin.

Domates sosu için: 3-4 adet domatesi minik küpler şeklinde doğrayın. İçerisine bir çay kaşığı toz şeker, bir tatlı kaşığı elma sirkesi ,yarım diş sarımsak ,bir çorba kaşığı kadar zeytinyağı, tuZ ve karabiber ilave edin. Domatesler kendini bırakıp bir sos kıvamına gelene kadar bir taşım kaynayınca sosunuz hazır olacaktır. Servis etmek için haşlanmış ve yumuşamış enginarların ortalarına Pınar lapeybne vebeyaz peynir karışımı paylaştırın ve üzerine domates sosunu dökün. Son olarak nane ve dereotuyla süsleyin ve üzerine taze çekilmiş karabiber serpin.

© lezzetler.com tarif no:59793 • adı:Enginar Pınarı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:18