ENGİNAR TATLISI

6 adet temizlenmiş enginar
8 fincan toz şeker
14 adet limon
3-4 adet karanfil
1 yemek kasığı margarin
Yeteri kadar su
250 gr kaymak
50 gr file antepfıstığı

Temizlenmiş enginarlar teflon karnıyarık tenceresine yerleştirilir. Üzerini 1-2 parmak geçecek kadar su ilave edilir. 15-20 dakika yumuşayıncaya kadar kaynatılır ve kürdan ile kontrol edilir. Haşlanmış enginarlar başka bir kaba alınır. Haşlama suyu dökülür. Aynı kabın içerisine ölçülü şeker ve 3 bardak su ilave edilir. Ocağa konulmadan şeker eriyinceye kadar karıştırılır ve enginarlar yerleştirilir. 1 yemek kasığı yağ ilave edilir Su seviyesi enginarların üzerini örtecek şekilde ayarlanır. Harlı ateşte ağzı kapalı 5 dakika kadar kaynatılır ve ateş çok kısık konuma getirilir. Elma dilimi gibi kesilmiş 1/4 limon, üçgen parçalar elde edecek şekilde 2-3 mm kalınlığında kesilerek karanfillerle beraber tatlıya ilave edilir. Ağzı kapatılarak kısık ateşte enginarlar yarı şeffaflaşıp suyu reçel kıvamı alıncaya kadar yaklaşık 3 saat kadar kaynatılır. Soğuyunca servis için tabağa alınan tatlının üzerine 2 yemek kaşığı kaymak konur, üzerine tatlının şurubundan limon parçaları ile beraber 1 yemek kaşığı gezdirilir. Arzuya göre toz veya file antepfıstığı ile süslenerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:111793 • adı:Enginar Tatlısı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:44