



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNARLI BAKLALI SALATALIK

Refika Birgöl

2 adet Enginar  
30 adet (2 avuç) Bakla  
1 adet Çengelköy Salatalığı  
4 dilim Ekşi Maya Ekmek  
150 gr. Beyaz Peynir  
3 çorba kaşığı Süt  
2 çorba kaşığı Limon Suyu  
6 çorba kaşığı Zeytinyağı  
2 diş Sarımsak  
8 dal Dereotu  
2-3 dal Nane  
1 tatlı kaşığı Şeker  
Yarım adet Kuru Arnavut Biberi  
2 tatlı kaşığı Çörekotu

2 avuç baklayı 3-4 dakika kaynar suda haşlayın sonra kabuklarını soyun. İkinci oyuncu olan 2 adet enginarı ise tuzları gitsin diye sudan geçirin ve sebze soyacağı ile ince şeritler halinde kesin. Bu şekilde hep yuvarlak kullanmaya alıştığınız enginarlara, makarnaya benzeyen görüntüsüyle farklı bir hareket katacaksınız. Enginarları eğer hemen pişirmeyecekseniz mutlaka içi su dolu bir kaba alıp, içine limon sıkın ki pişene kadar kararmasınlar. Valso mutfak doğrayıcısına 150 gr beyaz peynir ve 3 çorba kaşığı sütü ekleyip, güzelce kremamsı olana kadar çalıştırın. Süt hem peynirin ağırlığını alıyor hem de rahatça sürülebilir olmasını sağlıyor. Peynir ve süt karışımına 2-3 dal nane, 2 çorba kaşığı limon suyu, çekirdeklerini temizleyip ince ince kıydığınız ½ Arnavut biberi ve bereketi arttırmak için 2 tatlı kaşığı çörek otunu ekleyip güzelce karıştırın. Tüm lezzetleri bir araya getirmek için genişçe bir tavanın içine 6 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. İçine sırasıyla 2 diş incecik kıydığınız sarımsağı, enginarları, haşlandıktan sonra kabuklarını soyduğunuz baklaları, 8 dal incecik kıyılmış dereotunu ve 1 tatlı kaşığı şekeri ekleyip çok fazla öldürmeden kavurun. Hem lezzeti hem de besleyiciliği ve doyuruculuğuyla bu tarife çok yakışan ekşi maya ekmeğinden dilimler kesin ve ekme kızırtma makinesinde kızartın. Üzerine önce peynirli karışımı sonra da tavadaki güzellikleri koyun. Bakla ve enginarın bildiğimiz dostluğuna, 1 adet ince küpler halinde doğradığınız Çengelköy salatalığını ekleyerek lezzetleri dengeleyin.

