



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI KANEPE

Zeynep Gürkaynak

- 4 Adet Ayıklanmış Enginar
- 1 Adet Dilimlenmiş Baget Ekmek
- 1 Diş Sarımsak
- 1 Adet Küçük Kuru Soğan
- 100 Gr. Lor Peyniri
- 2 Adet Taze Soğan
- 2.5 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1/2 Çay Kaşığı Tuz
- 1/2 Çay Kaşığı Karabiber

Baget ekmeğimizi ince ince dilimleyelim. Dilimlerin üzerine fırçayla zeytinyağı sürelim. Isıtılmış fırında çıtır olana kadar kızartalım. Enginarları yıkayalım. Biraz un serpip limon sıkığımız suda 15 dakika kadar bekletelim. Soğanı iki kaşık zeytinyağında hafifçe kavuralım, bir diş sarımsağı da ezerek ekleyip kavurmaya devam edelim. Sonrasında üzerine enginarları dizelim. Tuz ve karabiberi de ilave ederek yarım çay bardağı suyla çok kısık ateşte pişirelim. Soğumasını bekledikten sonra enginarlı karışımımızı kesme tahtasına alalım. İnce ince dilimleyelim. Frenk soğanını (veya taze soğanı) da ince kesip enginara karıştıralım. Fırından çıkartıp soğuttuğumuz ekmeklerimizin üzerine önce lor peyniri sürelim, ardından da birer kaşık dolusu enginar karışımını oturtalım. Frenk soğanı ve zeytinyağı damlalarıyla süsleyelim.