



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI SÜT DANASI BUĞULAMASI (DÜDÜKLÜ)

1250 gram süt danası pirzolası
100 gram tereyağı, ya da margarin (5 çorba kaşığı)
150 gram arpacık soğanı (15 adet)
6 orta boy enginar
1 bardak enginarların ayıklandığı su
1/4 adet limon
1/2 demet dereotu
Tuz
AYIKLANDIKLARI UNLU SU:
8 bardak su
1 kahve fincanı un
1/2 büyükçe limonun suyu

1 Dödüklüden başka herhangi bir tencereye; 8 bardak su, 1 kahve fincanı un ile yarım büyük limonun suyunu koyarak iyice bir karıştırmalı, sonra bu un ve limonlu suya; körpe ise yaprakları teker teker koparılmalı, alt tarafı orta kısmından kesilmeli ve içinin tüylü kısmı alınmalı, kart ise üst ve yaprakları, elma soyar gibi soyulmak ve içini tas gibi bir hal alıncaya kadar tüyleri kaşıkla çıkarılmak suretiyle, yaprak ve içleri ayıklanmış ve ortalarından ikiye bölünmüş 6 orta boy enginar koymalıdır.

2 Enginarların ayıklanmaları sona erince, dödüklü tencereye 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, kemikli olarak 1250 gram süt danası pirzolası, soyulmuş 15 adet arpacık soğanı, bir çeyrek limonun suyu, yarım çorba kaşığı tuz, 1 bardak enginarların içine ayıklamış olduğumuz un ve limonlu su ile suyun içindeki enginarları da süzölmüş ve ortalarından ikiye kesilmiş olarak koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

3 Sonra tencereyi, çok kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki dödük yukarıya doğru yükselip de bol buhar ve ısıkl gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti yarıya kadar azaltılmış ateşte 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra kapağını açarak kıyılmış yarım demet dereotu katmalı ve servis yapmalıdır.