ETLİ ENGİNAR (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4-5 enginar
2 yemek kasıgı yemeklik yag
200 g kusbası et
2 sogan
2-3 domates
1 limon
Tuz

Kabukları ve tüyleri alınan enginarların baş kısımları 4-5 parçaya ayrılır. Bir kaptaki çesme suyuna ıslanır. (Bu su dökülmemelidir.)
Bir tencereye kusbası etler alınır ve suyunu bırakıncaya dek haslanır. Suyunu çekince üzerine 2 yemek kasıgı yemeklik yağ konur. 2 sogan dogranır ve kavurma sürdürülür. (Gerekirse az sıcak su konarak etlerin iyice pismesi saglanır.) Sonra kabukları soyulduktan sonra dogranan domatesler katılır. 5-10 dakika da böyle kavrulur.
Kavrulan malzemenin üzerine enginarlar konur. Arada bir karıstırılır. Enginarlar sararmaya baslayınca üzerlerine, enginarların ıslandıgı su konur. Tuz atılır. Tencerenin kapagı kapatılarak pisirilir.İndirmeye yakın 1 limon sıkılır.
Etli enginarın yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlarla ayran bulundurulmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:107485 • adı:Etli Enginar (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:04