ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

6 adet iri enginar
3 adet patates
4 adet havuç
Yarım kilo konserve bezelye
1 limon
1 kaşık un
1 bardak zeytinyağı
Dereotu

Enginarları ayıklayıp iç tüylerini kaşıkla çıkarın. Limonlu ve unlu soğuk suya atın ve aynı suda tuzunu koyup haşlayın. Tam pişmesin.
Bir tepsiye çıkarın. Havucu, patatesi, soğanı zeytinyağında 10 dakika kavurun. Tepsideki enginarların üstüne dökün. Unlu, limonlu sudan üstünü kapatacak şekilde koyun. Tepsinin ağzını kapatın. Hafif ateşte 45 dakika pişirin. Dereotunu koyun. Soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24862 • adı:ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR • gönderen:Beyaz Gölge • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:31