ZEYTİNYAĞLI BAKLALI ENGİNAR

4 adet enginar
250 gr. bezelye (1 bardak)
250 gr. iç bakla
250 gr. arpacık soğanı
1 adet ufak havuç
250 gr. zeytinyağı (1 su bardağı)
Yarım çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı toz şeker
1 adet ufak patates
2 limon

Enginarlar dış kabukları alta geriye doğru bükülüp kırılarak usûlüne göre ayıklanır ve üzerlerine bol limon sürülerek tuzlu suya atılır. Hepsinin ayıklanması tamam olunca çıkarılıp yıkanır ve üzerlerine tekrar limon sürülerek tencereye saplan yukarı gelmek üzere dizilir. Yarım kaşık un bir limon suyu ve biraz su ile halledilerek tenceredeki enginarların üzerlerine dökülür, sonra şeker, tuz, arpacık soğanları da ilâve edilir, zeytinyağı ve hepsinin üstünü kaplayacak kadar da su «takriben bir bardak» konarak tencere ateşe oturtulur. 20 - 25 dakika pişirilip ateşten alınır. Bakla, bezelye, havuç ve patates ayrı bir kapta bütün olarak haşlanır ve pişerek alındıkları servis tabağmdaki enginarların etrafına zevke göre süs yapılarak ve soğuk olarak servise konur.

© lezzetler.com tarif no:9963 • adı:Zeytinyağlı Baklalı Enginar • gönderen:Belkıs • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:34