HAŞLANMIŞ ENGİNAR (KIBRIS)

https://gurmekibris.com

4 Adet Enginar
Zeytinyağı
Limon
Tuz
Haşlamak İçin:
Su

Enginarların sapları kesildikten sonra dış kabuklarında bir iki sıra ayıklanır ve yıkanır. Daha sonra enginarlar derin bir tencereye veya düdüklü tencereye alınır ve üzerlerini kapatacak kadar su konur, kararmaması için bir adet limonun suyu sıkılır. Eğer düdüklü tencerede haşlanacaksa, düdük çaldıktan sonra ateş kısılır ve 10 dakika haşlanıp ateşten alınır. Normal tencerede haşlanacaksa çatal rahatça batıp çıkana kadar pişip pişmediği kontrol edilir. Pişen enginarların suyu süzülür ve bir servis tabağına alınır. Üzerine daha önceden hazırlanmış limon ve zeytinyağı sosu gezdirilir.



© lezzetler.com tarif no:130767 • adı:Haşlanmış Enginar (Kıbrıs) • gönderen:kuşhane • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:35