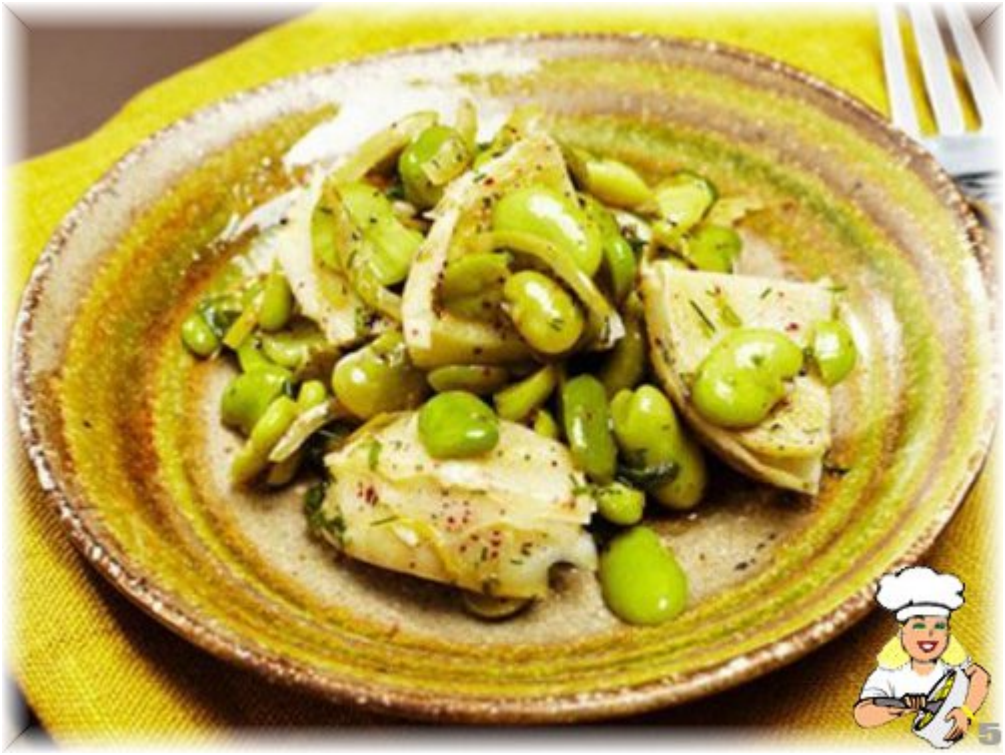
İÇ BAKLALI ENGİNAR

Malzemeler:
4 adet enginar
500 gram taze bakla
2-3 adet taze soğan
2 tatlı kaşığı un
1 kahve fincanı sızma zeytinyağı
1 adet limonun suyu
2 adet kesme şeker
1 demet dereotu
6 su bardağı su
Yeteri kadar tuz
1 su bardağı ılık su

Hazırlanışı:
Zeytinyağını tencere dökün ve kısık ateşte ısıtın. Kıyılmış soğanı ekleyip, hafifçe pembeleştirin. Ardından enginarları ve kabuğu çıkarılmış iç baklayı ilave edin. Üzerine unlu ve limonlu suyu, enginarların yarısını geçecek şekilde dökün. Hafifçe karıştırarak suyunu çekene kadar pişirin. Yaklaşık 6-7 dakika kavurun. Üzerine 1 bardak ılık su ve yeteri kadar tuz ilave edip, ateşi iyice kısın. Tencerenin kapağını kapatıp, 15-20 dakika daha pişirin. Enginar saplarının yeterince piştiğini kontrol etmek için, çatalın ucunu batırabilirsiniz. Tencerenin kapağını yemek soğuyuncaya kadar açmayın. Böylece enginar kararmamış olur. Soğuduktan sonra servis tabağına alıp, ince kıyılmış dereotu serperek servis yapın.

Not: Enginarları ve kabuğu çıkartılmış bakla içlerini kararmamaları için unlu ve limonlu suda bekletin. Ayrıca bu işlemden sonra enginarların saplarını temizleyip, yemeğe ilave edebilirsiniz.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 28.06.2020