İÇ BAKLALI ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

Memet Özer

5 Adet Enginar
1/2 Kg. İç Bakla
1 Kase Bezelye
2 Adet Soğan
2 Adet Havuç
2 Adet Kereviz Sapı
4 Adet Maydonoz sapı
4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber

Öncelikle enginarları pişireceğiniz bir sebze suyu hazırlayın. Yarım soğanı, 1 adet havucu, maydanoz saplarını kabaca doğrayın. Tuz ve karabiber ekledikten sonra üzerine soğuk su dökerek pişirin. İçerisine 1 adet defne yaprağı da koyabilirsiniz.
Enginarın tabanı için 1 adet soğanı yemeklik doğrayıp, rengi değişinceye kadar zeytinyağında kavurun. Ardından küp küp doğradığınız havuçları ve ince ince kıydığınız kereviz saplarını ekleyin. Enginar başına bir adet küp şeker ve 2 tutam tuz ekleyerek kavurmaya devam edin. Sonrasında 1 diş sarımsak koyun. Enginarların daha parlak ve kıvamlı olması için bir miktar su içinde erittiğiniz unlu suyu ilave edin. Karışım sotelendiğinde enginarları da tencereye alın. Hazırladığınız sebze suyunu enginarların üzerine geçmeyecek şekilde tencereye koyun. Bu aşamada iç baklaları da ekleyin. Kapak yerine ıslattığınız yağlı kağıt ile tencerenin üzerini örtün. Bir süre piştikten sonra bezelyeleri de ekleyin ve pişirmeye devam edin. Dereotu ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:82380 • adı:İç Baklalı Zeytinyağlı Enginar • gönderen:ankastre • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:47