KREMALI ENGİNAR GÖBEĞİ

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
12 enginar göbeği (haşlanmış ve dörde bölünmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı krema
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı hindistancevizi rendesi

Tereyağı orta boy bir tencerede orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca enginar göbeklerini içine koyup, tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız. Tuzun ve biberin yarısını serpiniz. Ateşin altını iyice kısıp tencerenin kapağını kapatarak enginarları 10 dakika pişiriniz. Bu arada, küçük bir tencerede kremayı kısık ateşte ısıtınız (ama kaynatmayınız). Artan tuzu, biberi ve limon suyunu karıştırarak kremaya katınız ve sürekli karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Enginarları tencereden ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Üstüne pişirdiğiniz kremalı karışımı döküp hindistancevizi rendesini serperek hemen servis ediniz.

Not: Kremalı enginar göbeği, özellikle kızarmış kuzu budu yanında çok beğenilir.

© lezzetler.com tarif no:60464 • adı:Kremalı Enginar Göbeği • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:43