MISIRLI ENGİNAR SALATASI

3 adet temizlenmiş enginar
200 gr mısır
½ demet taze soğan
½ demet maydanoz
2 diş dövülmüş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
2 limonun suyu
Tuz

Temizlenip yıkanmış enginarları ince uzun halde dilimleyin. Derince bir kasede 2 limonun suyunu, zeytinyağını, tuz ve sarımsakları karıştırıp enginarları da ekleyin. Kabın ağzını kapatıp enginarları birkaç saat bu sosta bekletin. Ancak sosun enginarların üstünü tamamen örtmesi gerekiyor, aksi halde enginarlar kararabilir. Bunu önlemek için arada bir kaptakileri karıştırmak yeterli.
Enginarlar zeytinyağlı ve sarımsaklı sosta marine olurken, mısırı kaynar suda haşlayıp salata kasesine alın. Taze soğanları ve maydanozları çok ince kıyıp mısırlara ilave edin. Enginarlar sosun içinde bekleyip yumuşayınca onları da salataya katın ve zeytinyağlı-limonlu sostan üzerine bir kaşık gezdirin. Salatanız servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:63809 • adı:Mısırlı Enginar Salatası • gönderen:Fatma Şener • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:22