SADEYAĞLI ENGİNAR

6 Büyük enginar
3 Çorba kaşığı tereyağ
4 Çorba kaşığı sadeyağ
1 Büyük soğan
200 gr. Kuzu eti
Yarım limon
1 Tatlı kaşığı tuz. 10 Bardak su
2 Kaşık un 1 Limon

Bir tencereye sadeyağı, ufak ufak doğranmış soğanları ve kuşbaşı eti koyarak tencerenin kapağını kapatın ve arada bir karıştırarak 20 dakika kadar kavurduktan sonra tencereyi ateşten indirin.
Bir başka tencereye 10 bardak su, iki çorba kaşığı un ve bir limonun suyunu koyup karıştırın ve buna yaprakları birer birer koparılmış, alt tarafları kesilip içinin tüylü kısmı çıkarılmış enginarları koyun.
Sonra kavrulmuş kuşbaşı etleri tencerenin ortasına toplu olarak koyun, sudaki enginarları iç tarafları yukarı gelecek şekilde etin etrafına döşeyln. Sonra enginarların üzerine tuz, yarım limonun suyunu ve enginarların içine ayıklandığı unlu ve limonlu suyu ilâve ederek tencereyi ateşe oturtun ve enginarlar yarısına kadar suyunu çekince kuvvetli ateşte 9onra orta ısıda 1,5 saat pişirin ve tencerenin üzerine bir tabak kapayarak içindekileri alt üst edin.

© lezzetler.com tarif no:16445 • adı:SADEYAĞLI ENGİNAR • gönderen:toto • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:10