



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ ENGİNAR

6 enginar
1 limonun suyu
2 litre (10 su bardağı) su
2 çorba kaşığı tuz
Mayonezi:
1 kg sosis (kabuğu soyulmuş, yarım cm eninde doğranmış)
6 yumurtanın sarısı
1 çay kaşığı tuz
kahve kaşığının ucuyla karabiber
1 kahve kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı şeker
500 gr (2+1/2 su bardağı) zeytinyağı
3 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kapari (kıyılmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
6 konserve ançüez filetosu (yağı süzülüp ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
kahve kaşığının ucuyla pul kırmızı biber
2 limon (dilimlenmiş)

Mayonezi hazırlamak için, yumurta sarılarını orta boy bir kaseye koyup yumurta teli ile çırpınız. Tuz, biber, hardal ve şekeri ekleyip, yumurta sarıları kalın ve kremamsı olana kadar çırpmaya devam ediniz.

Çırpmaya devam ederken 4 çorba kaşığı zeytinyağı kaşıktan çok yavaş damla damla akıtarak ekleyiniz.

Elektrikli çırpıcı kullanıyorsanız, yağı eklerken makinanın hızını yavaşla getiriniz. Karışım kolayca karışmayacak kadar koyulaşırsa birkaç damla sirke ile inceltiniz. Kalan zeytinyağı da çırparak yavaş yavaş yumurtalara iyice yediriniz. Sirkeyi ekleyip biraz daha karıştırınız.

Limon suyu, taze soğan, kapari sarımsak, ançüez, maydanoz ve pul kırmızı biberi ekleyip tahta kaşıkla iyice karıştırınız.

Mayonezi tadıp, gerekirse biraz daha tuz ve karabiber katınız.

750 gr sosisi büyük bir kaseye koyup üstüne sosun yarısını dökerek buzdolabında soğutunuz.

Enginarları yıkayıp pişirmeye hazırlayarak kararmalarını önlemek için kesilen kısımları limon suyuna batırınız.

10 su bardağı suya tuzu ekleyip büyük bir tencerede kaynatınız. Kaynar suda enginarları 30 dakika pişirdikten sonra delikli bir kepçeyle çıkarıp, kâğıt peçete üstüne baş aşağı koyarak sularını süzdürüp soğutunuz.

Yavaşça enginarların yapraklarını açıp ortalarındaki sarı kısmı çıkararak kaşık yada çatalla içini temizleyiniz.

Enginarlar iyice soğuyunca her birini sosisli mayonezle doldurup üstlerini kalan sosislerle süsleyiniz.

Enginarları ayrı tabaklara yerleştirip limon dilimleriyle süsleyerek kalan mayonezle birlikte servis ediniz.

Not: Sosisli ve baharatlı mayonezli bu soğuk enginar yemeği, davetlerde gösterişli bir giriş yemeği olarak yada yaz aylarında baş yemek olarak servis edilebilir.