TERBİYELİ ENGİNAR BASTISI

Malzemeler
1 kavanoz Tukaş Enginar
250 gr kemiksiz kuzu eti
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı Tukaş Tereyağı
1 yumurta
1 kuru soğan
1 limon
Tuz, karabiber

Hazırlanışı
Etleri kuşbaşı doğrayın.
Doğradığınız etleri tereyağında 5 dakika kavurun.
Küp küp doğradığınız kuru soğanı tencereye ekleyip 5 dakika daha pişirin.
4 su bardağı su, tuz ve karabiber ekledikten sonra kaynatın.
İyice kaynadıktan sonra kısık ateşte 15-20 dakika, et yumuşayıncaya kadar pişirin.
Tukaş Enginar'ın suyunu süzüp, yıkayın ve daha sonra her enginar çanağını dört parçaya kesin.
Enginarları ve bir limonun suyunu tencereye ekleyip, 20 dakika daha kısık ateşte pişirin.
Pişen enginarları ve eti, delikli kepçe ile servis tabağına alın. Et ve enginarların suyu tencerede kalsın.
Ayrı bir kapta unla yumurtayı çırpma teliyle ezin. Yemeğin piştiği tencereyi tekrar ateşe koyun ve tenceredeki suya ilave edin.
4-5 dakika daha karıştırarak, kaynatın. Tuz ve karabiber ekleyin.
Pişirdiğiniz terbiyeli sosu, servis tabağına aldığınız enginarların ve etlerin üzerine döküp, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:47276 • adı:Terbiyeli Enginar Bastısı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:07