ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

Malzemesi
6-7 adet enginar
1,5 bardak zeytinyağı
1 su bardağı dolusu arpacık soğan
1 adet havuç
2 orta boy patates
1 çay bardağı dolusu konserve bezelye
2 adet limon
1/2 demet dereotu
1 kahve kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı un
Tuz

Arpacık soğanların kabuklarını soyup yıkayarak bir kenara koyun. Havucu kazıyın, yıkayın ve küçük küpler halinde doğrayın. Enginarların saplarını kesmeden ayıklayıp limonlu suda bekletin.
Dibi yayvan bir tencereye zeytinyağını, arpacık soğanları, doğranmış havuçları 3-4 dal dereotunu ve sapları yukarı gelmek üzere enginarları yerleştirip üzerine limon sıkın ve orta ısıdaki ateşe oturtun. Üzerine 4 bardak kaynar su ilave ederek biraz suyla iyice karıştırdığınız tuz, un ve şekeri ekleyin.
Tencerenin büyüklüğüne uygun bir parşömen kâğıdını enginarlara değecek biçimde kapatıp, kapağını örtün ve ateşi kısın. Kapağı hiç açmadan sebzeler suyunu çekinceye kadar bir saat süreyle pişirin. Enginarlar pişince parşömen kağıdını kaldırıp küp biçiminde doğranmış patates ve konserve bezelyeleri tencereye ekleyin ve 15 dakika daha pişirin.
Yemeği parşömen kağıdını kaldırmadan kabında soğuttuktan sonra kağıdı alıp dağıtım tabağına yerleştirin. Üzerini kıyılmış dereotuyla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24309 • adı:Zeytinyağlı Enginar • gönderen:HAydın • indirme tarihi:05.05.2024 - 06:40