ZEYTİNYAĞLI İÇ BAKLALI ENGİNAR

6 büyükçe enginar
18 arpacık soğanı
1000 gr iç bakla
5 bardak enginarların ayıklandığı limonlu ve unlu su
275 gram zeytinyağı (1 1/4 bardak)
1/2 limonun suyu
1/2 çorba kaşığı toz şeker
Tuz
ENGİNARLARIN AYIKLANDIĞI SU
10 bardak su
2 silme çorba kaşığı un
1 limonun suyu

1 Bir büyükçe tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı un ile 1 adet büyükçe limonun suyunu koyup iyice karıştırmak, sonra bu unlu ve limonlu suya; soyulmuş 18 adet arpacık soğanı, 1000 gram iç bakla ile körpe yaprakları teker teker koparılmış ve alt tarafı orta kısmından kesilmek ve içinin tüylü kısmını hafifçe alınmak suretiyle, kart ise üst ve yanları elma soyulur gibi soyulmak suretiyle yaprak ve içleri ayıklanmış 6 büyükçe enginar koymalıdır. (Her enginar ayıklanır ayıklanmaz hemen un ve limon karışanı bulunan suya atılmalıdır).
2 Sonra, enginarları sudan çıkararak, orta büyüklükte bir tencereye, yanyana döşemeli ve etraflarına da baklaları yerleştirdikten sonra bunlara; bir, bir çeyrek bardak zeytinyağı, yarım çorba kaşığı toz şeker, yarım limonun suyu, yarım çorba kaşığı tuz ile, 5 bardak da enginarların içine atıldığı un ve limonlu sudan koymalı, üstlerine de ıslatılmış, sonra da buruşturulmuş bir yağ kâğıdı örttükten sonra tencerenin kapağını sıkıca kapatmalı ve ateşe oturtarak enginarlar suyunu çekip de yumuşak bir hal alıncaya kadar önce kuvvetlice, sonra da orta ateşte olmak üzere aşağı yukarı bir - bir buçuk saat pişirmeli ve ateşten alarak iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: İç baklaları alt kısımlarını bıçakla hafifçe yarmak, daha iyi pişmelerini sağlar.

© lezzetler.com tarif no:34488 • adı:Zeytinyağlı İç Baklalı Enginar • gönderen:cicim • indirme tarihi:10.05.2024 - 09:41