ZEYTİNYAĞLI İÇ BAKLALI ENGİNAR

4 adet enginar (ayıklanmış)
1 adet kuru soğan
1 adet limon
4 yemek kaşığı zeytinyağı
200 gr. taze iç bakla
1/4 demet dereotu
2 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

Limonun suyunu sıkın. Bir kasede, limon suyunun yarısını 2 su bardağı su ile karıştırın ve enginarları kararmamaları için bu limonlu suya koyun. Soğanı soyup dörde bölün. Dereotunu ince ince kıyın.
Enginarı, iç baklayı, soğanı, kalan limon suyunu, tuz, şeker ve zeytinyağını, 2 su bardağı su ile birlikte büyük bir tencereye koyun. Tencerenin kapağını kapatıp harlı ateşte suyu kaynatın. Su kaynadıktan sonra ateşi kısarak 35 dakika daha pişirin ve tencereyi soğumaya bırakın.
Enginarlar soğuyunca servis tabağına dizin ve iç baklaları ortalarına yerleştirin. Dereotu ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:880 • adı:Zeytinyağlı İç Baklalı Enginar • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:33