



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN USULÜ ENGİNAR

12 enginar göbeği
4 su bardağı soğuk su
2 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
50 gr (3 çorba kaşığı) tereyağ
1+1/4 su bardağı Alman sosu

4 su bardağı suyu orta boy bir tencerede kaynar hale getirip limon suyunu ve tuzu ekleyerek karıştırınız. Enginar göbeklerini tencereye yerleştirip, hafif ateşte 10 dakika hafif hafif kaynatınız. Enginar göbeklerini delikli kepeçle süzerek tencereden çıkarıp, kurumaları için bir kenara bırakınız. Orta boy bir tavada tereyağı eritiniz. Enginar göbeklerini tavaya yerleştirip yumuşayınca kadar hafifçe kızartınız. Enginar göbeklerini delikli bir kepeçle ısıtılmış bir servis tabağına alıp, üstlerine Alman sosunu dökerek servis ediniz.

Not: Alman usulü enginar sebze yemeği olarak yada dana eti, soğuk etler ve sote tavukla birlikte garnitür olarak servis edilebilir.