BAKLALI ENGİNAR

https://www.elele.com.tr

1 soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
6 enginar
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
1 tatlı kaşığı un
1 limon
Yarım litre soğuk su
3 su bardağı iç bakla
Yarım demet dereotu
4 dal Frenk soğanı

Rendelediğiniz soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Enginarlar, ayrı bir kasede çırptığınız toz şeker, tuz, un, limon suyu ve soğuk suyu ilave edin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak 30 dakika pişirin. Enginarlar yumuşamaya başladığında iç baklaları enginarların üzerine ilave edip 15 dakika daha pişirin. İnce kıyılmış dereotu ve Frenk soğanını ilave edip 3-4 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Kapağı kapalı olarak 10-15 dakika kadar dinlendirdikten sonra ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:147494 • adı:Baklalı Enginar • gönderen:aypar • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:31