DEREOTLU ENGİNAR

6 orta boy enginar
6 çorba kaşığı limon suyu
4 çorba kaşığı un
1 su bardağı su
1 su bardağı zeytinyağı
1 orta boy soğan (doğranmış)
3 çorba kaşığı dereotu (kıyılmış)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz

Enginarların saplarını kesip orta kısımlarını çıkararak hazır hale getiriniz. Geniş bir kaba limon suyunu ve unu koyup karışım pürtüksüz bir hale gelinceye kadar iyice çırpınız. Suyu da ekleyip 2-3 dakika çırpınız. Enginarları limon-su-un karışımına yerleştirip, dış yüzeyleri tamamen ıslanana kadar çeviriniz. Geniş bir tencerede, zeytinyağı orta ateşte ısıtınız. Soğanı katıp 5 dakika kadar pişiriniz. Enginarları, limon- su-un karışımından, delikli kepçeyle süzerek çıkarıp bir kenara bırakınız. Limon- un-su karışımını soğanların piştiği tencereye döküp dereotunu ve tuzu ekleyiniz. Tahta bir kaşıkla karıştırarak kaynatınız., Enginarları tencerenin içine yan yana yerleştirip tencerenin üstünü kapatarak 20 dakika hafifçe kaynatmız. Enginarları ters çevirip alt kısımlarmı üste getirerek 25 dakika daha, enginarlar iyice pişene kadar hafif hafif kaynatınız. Tencereyi ateşten alarak enginarları bir servis tabağına yan yana diziniz. Tencerede kalan sosu üstlerine döküp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60450 • adı:Dereotlu Enginar • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.04.2024 - 08:02