



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNAR EZME

- 4 ayıklanmış enginar
- 1 limon
- 1.5 çay bardağı Komili Soğuk Sıkma Zeytinyağı
- 2 dilim bayat ekmek
- 1 çay bardağı krema
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı pul biber
- 2 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- Tuz

Ayıklanmış çanak enginarları yarım limonla iyice ovup tencereye alın. Enginarların üzerini geçmeyecek şekilde su ekleyin. Zeytinyağının yarısını, tuzu ve yarım limonun suyunu ekleyin. Orta ateşte tencere kapağı kapalı şekilde 20 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Soğuyan enginarları çukur bir kaba alın. Üzerine kalan zeytinyağını gezdirip çatalla pürüzsüz hale gelinceye kadar ezin. Ayrı bir kaptaki bayat ekmek için kremayla ezin ve enginarlara ilave edip iyice karıştırın. Kırmızı pul biber ve toz biberi ekleyip iyice karıştırın. Servis yapın.

