ENGİNAR EZMESİ

2 adet enginar
8 adet arpacık soğan
2 diş sarımsak
5-6 dal maydanoz
1 yemek kaşığı labne peyniri
1 yemek kaşığı worcestershire sos
1 çay kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)
1/2 çay kaşığı beyaz biber
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3-4 adet ceviz içi
1/2 adet limon

Zeytinyağını kızdırın ve arpacık soğanları sotelemeye başlayın.
Soğanlar renk almaya başlayınca ince ince kıydığınız sarımsakları ekleyin.
Maydanozları kıyın ve sarımsakların kokusu çıkmaya başlayınca enginarlarla birlikte kıyılmış maydanozları da tencereye ekleyin.
Enginarların üzerine limonu sıkın ve 1/2 çay bardağı su koyup, tuzunu da ekleyip kısık ateşte enginarlar yumuşayana kadar pişirin
Enginarlar yumuşayınca, soğanlarıyla beraber tencereden alın ve blendera atın.
Ceviz dışındaki bütün diğer malzemeleri de atıp, homojen bir kıvam alana kadar karıştırın.
Son olarak cevizleri de atıp dişe gelecek büyüklükte kalacak şekilde parçalanana kadar tekrar karıştırın.

Not: Enginar ezmenizi, ister kanepe olarak tüketebilir, ister sandviçlerinize sürebilir, isterseniz yemeklerinize sos yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:155327 • adı:Enginar Ezmesi • gönderen:iltifat • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:19