



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR GARNİTÜRÜ

Körpe 2-3 enginarın ilk yapraklarını koparıp göbeğinden yukarı olan yapraklarını kesiniz. Sonra tüyleri kolay çıkacak kadar haşlayıp indiriniz. Soğutup tüylerini çıkardıktan sonra bir kaba doğrayınız. Diğer tarafta bir kuşhanede 2-3 kepçe tuzlu etsuyunu 100 gram tereyağı, 3-4 derisi soyulmuş limon dilimleriyle kaynatınız. Su eksilirse sıcak etsuyu ile tamamlayıp köpüğünü alınız. Enginarları bu terbiye içinde pişirip kullanınız.

Not: Bu garnitür çokluk siğir, dana, av kızartmalarında garni olur.
