



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR İÇİN SUTERESİ SOSU

- 4 enginar (hazırlanıp, pişirildikten sonra, buzdolabına kaldırılarak, soğutulmuş)
- 1 çorba kaşığı soğan (doğranmış)
- 2 çorba kaşığı sirke
- 1 limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı hardal
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1 demet suteresi (sapları ayıklanıp, yıkanmış)
- 3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)

Bir tencereye su doldurup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynamaya bırakın. Bu arada küçük bir kâsede soğanlar, sirke, limon suyu, hardal ve karabiberi karıştırıp, bir kenarda 10 dakika dinlenmeye bırakın. Tenceredeki su kaynayınca suterelerini koyup, 3 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, suterelerini bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkaladıktan sonra, elinizle bastırarak bütün suyunu süzdürün ve kabaca doğrayın.

Kâsedeki soğanlı karışımı blender kabına koyup, iyice karıştırdıktan sonra, zeytinyağını ve ayçiçek yağını sicim gibi akıtarak ve karıştırmayı sürdürerek katın. Sutereleri ve sarımsakları katıp, 30 saniye daha karıştırdıktan sonra, sosu bir kâseye aktarın ve buzdolabındaki enginarları alarak, yanında sosuyla servis yapın.