



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR SALATASI (PERU)

Kullanılacak malzeme (5 kişilik) :

10 körpe ve küçük enginar,
zeytinyağına yatırılmış 3 ançüez,
1 limonun suyu,
1 fincan zeytinyağı,
30 gram margarin yağı,
1 baş soğan,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Enginarların saplarını kesip dış yapraklarını koparıp attıktan sonra iç yapraklarının sivri uçlarını keserek atmalı, göbek tarafındaki tüylü bölümü kazıdıktan sonra bol suda yıkamalı ve kaynar tuzlu suya atıp haşlamalı. Haşlanan enginarları kevgirle çıkarıp başaşağı koyarak iyice süzmeli. Sonra bunları bir servis tabağına yanyana yerleştirmeli. Bu arada rendelenmiş soğanı bir kuşaneye koymalı. Margarin yağını da kattıktan sonra kabı çok hafif bir ateşe oturtmalı ve bir kaşık kadar da su döktükten sonra bir saat kadar karıştırarak macun haline getirmeli. Sonra bu macunu enginar yapraklarının arasına ve göbeğine dökmeli. Beri yanda ançüezleri havanda dövmeli, sonra bunu küçük bir kâseye koymalı. Yeteri kadar tuz, kıyılmış maydanoz, limon suyu ve zeytinyağını da kattıktan sonra çırparak karışımı birbirine yedirmeli ve bu salçayı enginarların üstüne döktükten sonra servis yapmalı.