



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR SOSU

- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı margarin veya tereyağı
- 1 su bardağı su
- Ayrıca:
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Enginarları yapraklarını muhafaza ederek temizleyin ve haşlayın. (Yapacağınız sosa yaprakların dibindeki etli bölümleri batırıp yiyebilirsiniz.)

Sosu yapmak üzere ufak bir tavaya yağı koyun, erir erimez unu ekleyip sararınca kadar sürekli karıştırarak kavurun. Sonra suyu ekleyip yine karıştırın. Unlu su pişip kaynamaya başlar başlamaz altını söndürüp soğuması için bir kenara bırakın. Derin ve geniş bir kase içinde yumurta, hardal, zeytinyağı, limon suyu, toz şeker ile tuz ve karabiberi iyice çirpin. Mümkünse bir mutfak robotu veya blender'la da karıştırın. Bu karışımı daha önceden pişirip soğumaya bıraktığınız unlu suyla karıştırıp iyice çirpin. Sosunuz hazır. Bu sosu bir kavanoza doldurup, bir hafta kadar buzdolabında saklayabilirsiniz.

Haşladığınız enginarların üzerine sosu gezdirerek servise sunun. Ya da yeşil salatanın üzerine enginarları doğrayarak yerleştirin. En üste de bu sosu gezdirebilirsiniz.

