



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR TAVA

Elif Korkmazel

6 adet enginar
3 su bardağı un
1 çorba kaşığı domates püresi
1 adet yumurta
Kırmızıbiber
2 su bardağı soda
2 su bardağı zeytinyağı
1/2 limonun suyu

Enginarları temizleyip limonlu suda 15 dakika haşlayın ve ince halkalar şeklinde kesin. Un, domates püresi ve yumurtayı karıştırın. Kırmızıbiber ve sodayı ekleyip iyice çırpın. Sos karışımı çorba kıvamına gelince, tel süzgeçten geçirin. Enginar dilimlerini hazırladığınız sosa batırıp kızgın yağda kızartın.