



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNAR ÜZERİNDE ÇILBIR

<https://acunn.com>

Çılbır İçin:

4 adet yumurta

Tuz

Karabiber

Biber salçası

Yoğurt

Tereyağı

3-4 diş sarımsak

Zeytinyağlı Enginar için:

8 adet küçük enginar ve (4 adet orta boy veya büyük enginarı, çanak şeklinde soyup, kullanabilirsiniz.)

50 gr. taze yeşil soğan (10 adet, ince olanlardan)

2 diş sarımsak

3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı (3 tbs)

1 tatlı kaşığı un

Yarım limonun suyu (Diğer yarısını, enginarları ayıklarken kullanın.)

500 ml oda sıcaklığında su

Deniz tuzu

2 tatlı kaşığı toz şeker

4-5 dal dereotu

Ekstra sızma zeytinyağı

Cam bir kabın içine yarım limon sıkın ve musluk suyu koyun. Enginarların yapraklarını iki üç sıra kopartın. Gövdesini 3 santimetre bırakarak, yaprakların uçlarını, keskin bir bıçakla kesin. Sap kısmından iki santimetre bırakıp, yeşil kısımlarını soyun. Enginarları limonlu suyun içine koyun.

Yeşil soğanları temizleyip, yıkayın. Beyaz kısımlarını ince ince doğrayın. Sarımsakları soyun. Bıçakla üzerine bastırarak, bir miktar ezin.

Orta boy bir tencereye zeytinyağını ve yeşil soğanın beyaz kısımlarını koyun. Soğanlar hafifçe kızarmaya başladığında, sarımsakları ve enginarları ekleyin. Hepsini alt üst edip karıştırın. Hafifçe kavurun.

500 ml suyun içine, unu koyun. Topakları açılana kadar karıştırın. Unlu suyu ve limon suyunu enginarların üzerine dökün. Tuzu ve toz şekeri serpiştirin.

Enginarları 45 dakika kısık ateşte, tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde pişirin. Enginarlar pişince ve suyunu çekip, yağına kalınca ocağı kapatın. Yeşil soğanların, yeşil kısımlarını ve dereotunu ince ince doğrayın.

Enginarların üzerine serpiştirin. Tencerenin kapağını tekrar kapatın. Bir köşede, ılıyana kadar bekletin.

İç su dolu tencereye yumurtalar yavaşça kırılır ve pişmeye bırakılır. Çılbır yapmak için yumurtalar kayısı kıvamında pişirilir ve daha sonra, kevgir yardımıyla yumurtalar suyun içinden süzülerek alınır ve tabağa yerleştirilir.

Üzerine tuz ve karabiber serpilir. Çılbırın sosu için tereyağ tavada eritilir ve üzerine biber salçası eklenir. Arzuya göre karabiber, kırmızıbiber ve kimyon koyulur.

Tabağa yerleştirdiğiniz enginarın üzerine çılbır yerleştirip üzerine isteğe göre yoğurt sos ilave edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:153080 • adı:Enginar Üzerinde ılbr • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 14:50