ENGİNARLI SOS

2 adet orta boy taze enginar
1 adet limon
1 adet küçük patates
100 gram Ezine peyniri
1 çay kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 yaprak taze fesleğen veya 3 dal dereotu
Tuz
Pul biber

1 su bardağı suyu tencereye koyun. İçine 1 limonun suyunu ve tuzu ilave edin. Enginarları soyduktan sonra hemen limonlu suya atın. Patatesin de kabuklarını soyup, doğradıktan sonra suya ilave edin. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte yumuşayıp çok az suyu kalana kadar haşlayın.
Ilıkken blender'a alıp içine tereyağı, peynir ve fesleğeni ilave edin, sos kıvamı olana kadar çekin. Servis tabağına alıp üzerine zeytinyağı gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:142569 • adı:Enginarlı Sos • gönderen:ayçiçeğim • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:23