ETLİ ENGİNAR (LÜBNAN)

https://www.posta.com.tr

6 adet enginar (kereviz de olabilir)
300 gr. kuzu but kuşbaşı
15 adet arpacık soğan
1 adet patates
1 adet havuç
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı su
1 adet kuru soğan
1 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı kimyon
I tatlı kaşığı kuru nane
I tatlı kaşığı kekik
I tatlı kaşığı kuru nane
Tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Etlerin yarısına gelecek şekilde su ve 1 adet uru soğanı koyup etleriniz iyice yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Ayrı bir tencereye enginarları dizin. Üzerine, küp doğranmış havuç ve arpacık soğanı koyun.
Un ve tuz serpin. Zeytinyağı ve 1 çay bardağı su koyarak, enginarlar yumuşamaya başlayıncaya kadar pişirin. Küp doğranmış patatesleri ve pişen etlerinizi suyu ile beraber enginarların üzerine ekleyin. Patatesler yumuşayıncaya kadar pişirin. Baharatlar ve limon suyunu oyarak servis yapın. Arzu ederseniz üzerine nar taneleri serpin.