ETLİ ENGİNAR

6 adet enginar
300 gr. kuşbaşı kuzu eti
2 tatlı kaşığı tereyağı
15 adet arpacık soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Soğanları tereyağında soteleyin. Üzerine eti ekleyip, suyunu salıp çekinceye kadar, ara sıra karıştırarak sotelemeye devam edin. Salçayı ekleyip, iki dakika daha kavurun. Üzerine dörde bölünmüş enginarları, suyu, limon suyunu, tuz, karabiber ve yenibaharı ekleyin. Enginarlar yumuşayıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:65733 • adı:Etli Enginar • gönderen:balaban • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:16