



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ENGİRARLI OĞLAK (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

2-3 kg. oğlak eti

Tuz

Karabiber

9-10 adet enginar

2-3 kg. Oğlak eti yumruk büyüklüğündeki parçalara bölünür.

Etler güvecin içine koyulduktan sonra, 2-3 parmak derinliğindeki suyla 2 saat kadar fırında pişirilir.

Etin üzerine istediğiniz miktarda tuz ve karabiber atılır.

Oğlak eti kendinden yağlı bir et olduğu için, ayrıca yağ ilave edilmez.

Etler pişince, güvecin içine ayıklamış olduğumuz 8-10 adet enginar ilave edilir ve enginarlar pişinceye kadar fırında bekletilir. Enginarların, etin suyunda pişmesi de bu yemeğe ayrı bir lezzet katmaktadır.

Güvecin kapağını açıp yemeğin üzerinin de kızarmasından sonra tabaklara suyuyla birlikte servis edilir.

