



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PASTIRMALI ENGİNAR

- 6 enginar
- 1 kahve fincanı domates salçası
- 1 baş soğan
- 1 limon
- 1 avuç maydanoz yaprağı
- 2 bardak maden suyu
- 200 gram çemensiz pastırma
- yeteri kadar tuz ve karabiber
- 1 kahve fincanı zeytinyağı

Enginarların hemen diplerinden saplarını kesmeli. Limonlu soğuk suyun içinde tutarak enginarların dış yapraklarını koparıp atmalı, iç yapraklarının da dikenli uçlarını kesmeli, göbeklerindeki tüyleri gidermeli. Enginarların ayıklanması tamamlandıktan sonra bunları bol akarsuda iyice yıkamalı ve kaynar tuzlu suya atıp iyice yumuşayınca kadar haşlamalı. Enginarlar iyice yumuşayınca bir kevgirle bunları tuzlu kaynar sudan çıkarmalı ve eğik duran bir tabağa başaşağı oturtmalı. Maydanozu iyice temizleyip bol akarsuda iyice yıkamalı ve ince ince doğramalı. Buna rendelenmiş soğanla kıyma makinesinden iki defa geçirilmiş pastırmayı ve 1 çorba kaşığı ılık suda eritilmiş domates salçasının çok azını katmalı ve karışımı iyice karıştırmalı. Haşlanmış enginarları bu içte doldurmalı. Sonra pyrex bir kaba bu doldurulmuş enginarları düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Bir kahve fincanı zeytinyağını enginarların üstünde dolaştırarak dökmeli. Sonra artan salçayı enginarların üstüne dökmel. İki bardak maden suyu kattıktan sonra pyrex kabın ağzını bir parmak kadar açık bırakarak örtmeli ve kabı kızgın fırına sürmeli. Yemek pişince pyrex kabın kapağını kaldırmalı. Beş dakika daha fırında tuttuktan sonra olduğu gibi servis yapmalı.