İÇ BAKLALI ENGİNAR

Malzeme:
6 adet enginar
200 gr iç bakla
1 adet soğan
1 adet limon
6 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Un
1 su bardağı su
1 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Enginarların kararmaması için un, su ve limon suyunu bir kapta karıştırın. Soğanı soyup piyaz şeklinde doğrayın. Zeytinyağının yarısını ısıtıp doğranmış soğanı kavurun. İç baklaları ilave edip birkaç dakika daha kavurun. Ocaktan alın. Temizlenmiş enginarları bir çorba kaşığı zeytinyağı ile tabanı düz ve geniş bir tavada her iki tarafını çevirerek yağlanmasını sağlayın. Daha sonra enginarları düz çevirerek tencerenin içinde yerleştirin. Üzerine baklalı iç malzemeyi paylaştırın. Önceden hazırlamış olduğunuz limonlu sosa kalan zeytinyağını ekleyip tekrar karıştırdıktan sonra enginarların üzerlerine gezdirerek dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve çok kısık ateşte enginarlar ve baklalar yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alın, soğuyunca kıyılmış dereotu ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49551 • adı:İç Baklalı Enginar • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:31