



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KEBABIN ENGİNARI NASIL AYIKLANIR?

- 1) Bir tabağa 3 çorba kaşığı dolusu tuz koyunuz. 1 limonu ortadan yarıp tuzun yanına koyunuz.
- 2) Enginarı bir tahtanın üzerine yatırınız, keskin bir bıçakla göbek kısmının üzerindeki çiçek bölümünü kesip atınız ve hemen limonu tuza batırıp kestiğiniz yeri ovunuz.
- 3) Sonra üzerinde 5 santim sap bırakıp sapını kesiniz ve yine limonu tuza batırıp kesilen kısmı ovunuz.
- 4) Yan yatırıp çevirerek bıçağı fazla derine batırmadan elma soyar gibi yan kabuklarını soyunuz ve limonu tuza batırarak soyduğunuz kısmı ovunuz.
- 5) Yukarıdan aşağıya enginarın sapının üstündeki kabukları soyunuz ve tekrar limonu tuza batırarak soyduğunuz kısmı ovunuz.
- 6) Enginarın üstünü, sapını koparmadan külah biçimi ve yalnız kabuğunu keserek soyunuz ve yine limonu tuza batırarak ovunuz.
- 7) Son olarak, enginarın içindeki sakallı kısmın etrafını bir bıçağın ucu ile 1 santim derinliğinde çiziniz ve 1 tatlı kaşığı ile sakal gibi kısmı kazıyarak çıkarınız. Tekrar limonu tuza batırarak kaşıkla çıkardığınız kısmı ovunuz.
- 8) Diğer enginarları da aynen temizleyip ve ovup bir tabağa koyunuz. Sapsız isterseniz saplarını kesebilirsiniz.

Not: Artık bu enginar 1 hafta dursa da siyahlaşmaz. Yalnız pişirileceği dakika yıkanır, limonla ovulur ve hemen pişirilir.