



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ ENGİNAR (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

- 6 Adet Çanak Enginar (Ayıklanmış)
- 500 Gram Kuzu Eti
- 1 Adet Havuç (Büyük Boy)
- 1 Adet Patates (İri)
- 1 Çay Bardağı Bezelye (Haşlanmış)
- 1 Adet Limon
- 1 Adet Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 6 Yemek Kaşığı Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)

Çanak enginarları tencereye koyun, üzerine limon suyu, zeytinyağı, tuz gezdirin. Tencereye enginarların seviyesini az geçecek kadar su doldurun ve tencerenin kapağını kapatın. Enginarları orta ateşte yumuşayıp diri kalacak şekilde pişirin ve soğumaya bırakın.

Kuzu etini zar büyüklüğünde küp küp doğrayın. Patates ve havucu da zar büyüklüğünde doğrayın.

Tencereyi orta ateşte kızdırın ve tereyağını koyun. Kızgın yağlı tencerede kuzu etlerini karıştırarak kavurun.

Patatesle havucu ilave edin ve karıştırarak bir süre daha kavurun. Tencereye bir bardak sıcak su ekleyip, malzemeyi yumuşayıp diri kalacak şekilde pişirin. Tuzu, karabiberi, kimyonu ekleyip karıştırın ve harcı hazır edin.

Pişmiş enginar çanaklarını yağlanmış cam fırın kabına yan yana dizin ve harcı çanaklarının üzerine taksim edin. Bir bardak sıcak su koyup, fırın kabının üzerini yanmaz kağıt ile kaplayın ve önceden 180 derecede ısıtılan fırına verin.

20 dakika sonra kabı fırından alıp, çanakların üzerine birer kaşık rende kaşar gezdirin ve kabı tekrar fırına sürün. Kaşarlar eriyince kabı fırında alın ve yemeği soğutmadan servise verin.



© lezzetler.com tarif no:114658 • adı:Kuzu Etlü Enginar (Alaçatı İzmir) • gönderen:pür • indirme tarihi:05.04.2025 - 00:16