



KUZU ETLİ ENGINAR

<https://www.elele.com.tr>

6 temizlenmiş enginar
30 gr tereyağı
500 gr parça kuzu eti
1 çay kaşığı un
20 arpacık soğan
1 limonun suyu
4 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz
1/4 demet dereotu

Tereyağını tencereye alıp eritin. Küçük parçalar şeklinde kesilmiş eti ilave edip suyunu salıp tekrar çekinceye kadar ara sıra karıştırarak kavurun. Etlere suyunu çektikten sonra 5 dakika daha kavurup unu ekleyin. 1-2 dakika sonra temizlenip dörde bölünmüş enginarları ve arpacık soğanları ilave edin. Limon suyunu ekleyin. Tuzla tatlandırın. Suyu ilave edip 10 dakika orta ateşte pişirin. Ocağı kısıp enginarlar yumuşayana kadar pişirin. Üzerine kıyılmış dereotu serperek servis yapın.

