



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORRAINE USULÜ ENGİNAR

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Çok körpe 4 enginar,
1 çorba kaşığı kapari,
2 kornişon (küçük hıyar turşusu),
1/2 demet maydanoz,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 limonun suyu,
yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı: Enginarların dış kabukları, sapları atılır. İç kabuklarının tepeleri makasla kesildikten sonra tuzlu ve kaynar suda haşlanır. İyice yumuşayıp pişince soğuk akar suda yıkanır ve bir süzgeçte suları süzülür. Hıyar turşuları, kapariler ince ince kesilir. Maydanoz iyice yıkandıktan sonra kıyılıncasına doğranır. Hepsi limonlu, tuzlu zeytinyağında iyice karıştırılır. Üzerlerine bir tutam kadar karabiber de serpilir. Bu salça telle iyice çirpıldıktan sonra servis tabağındaki enginarların ortası iyice açılır, buraya dökülür ve servis yapılır.