



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARİNE EDİLMİŞ MANTARLI ENGİNAR

- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 kutu konserve garnitür
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 5-6 adet temizlenmiş enginar
- 250 gram mantar

Enginarları soğuk suda yıkayın. Bir tencereye su, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı limon suyu ekleyip kaynatın. Kaynayınca enginarları ekleyip yumuşayana kadar pişirin. Eğer taze mantar kullanacaksanız mantarları da bu tencereye ekleyin.

Enginarlar yumuşayınca suyunu süzüp soğuk sudan geçirin. 2 yemek kaşığı limon suyu, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber ve 2 diş dövülmüş sarımsağı karıştırıp sos yapın.

Enginarları ve mantarları çukur bir kaba koyun, üstlerine sosu döküp iyice karıştırın. Enginarları dikdörtgen bir kaba koyup mantarları ve garnitürleri yayın. Çukur kapta kalan sosu enginarlara paylaşın. Marine olması için 1-2 saat bekleyin. Maydanozla süsleyip servis yapın.

