PİRE USULÜ ENGİNAR

20 küçük enginar (dış yaprakları ayıklanıp, kalan yaprakları kısa kesilmiş)
2 litre (10 su bardağı) su
3+1/2 limonun suyu
100 gr (1/2 su bardağı) zeytinyağı
6 tane karabiber
1 defne yaprağı
1 fiske kekik
1 tatlı kaşığı tuz

Suyun 3/4'ünü (7+1/2 su bardağı) ve limon suyunun yarısını büyük bir tencereye enginarlarla birlikte koyup, orta ateşte 10 dakika kaynatınız. Enginarları süzgeçten süzüp soğuk suda soğuttuktan sonra, yeniden süzerek kağıt peçete üstünde kurumaya bırakınız.
Geri kalan malzemeyi büyük bir tencereye koyup harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca enginarları ekleyip, yeniden kaynamaya başlayınca ateşin altını kısarak 20 dakika, hafif ateşte pişiriniz.
Enginarları delikli bir kepçeyle çıkarıp servis tabağına yerleştiriniz. Üstlerine tenceredeki sostan 6 kaşık döküp, buzdolabında iyice soğuttuktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60455 • adı:Pire Usulü Enginar • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.04.2024 - 05:21