TAVUKLU ENGİNAR

Malzeme
- 3 su bardağı Sana zeytinyağlı margarin
- 8 adet enginar
- 2 adet tavukgöğsü
- 10 adet arpacık soğanı
- 2 adet patates
- 2 adet havuç
- 1 su bardağı bezelye
- ½ demet dereotu
- ½ adet limon suyu
- 3 diş sarımsak
- 2 su bardağı tavuk suyu
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Yayvan bir tencerede Sana zeytinyağlı margarini kızdırıp içine küçük kuşbaşılar halinde doğradığınız tavukları ilave edip kavurun. Tavuklar renk alınca içine soyup bütün bıraktığınız arpacık soğanları ve kuşbaşı doğradığınız havuçları ekleyip arpacık soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin.
2. Daha sonra içine kuşbaşı doğradığınız patatesler ve kıyılmış sarımsakları ilave edip karıştırın. En son olarak içine bezelyeleri, limon suyunu ve tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım pişirin.
3. Ayıklayıp limon ile ovduğunuz enginarları fırın kabına dizin arzuya göre konserve veya dondurulmuş enginar da kullanabilirsiniz. Dizdiğiniz enginarların içine birer adet arpacık soğan gelecek şekilde tavuklu harç ile doldurun.
4. Üzerine tavuk suyunu gezdirip önceden 185 derecede ısıttığınız fırında sebzeler pişinceye kadar tutup üzerine kıyılmış dereotu serpip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28712 • adı:Tavuklu Enginar • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:08.05.2024 - 18:16