



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĐLI ENGİNAR GÖBEĞİ GARNİTÜRÜ

4 adet taze enginar

1 adet limon

Tuz

Enginarları, daha önce almış olduğunuz sebzeleri pişirmeye hazırlama modülündeki gibi temizleyiniz. Küçük bir tencereye enginarların üzerini örtecek kadar su limon suyu ve tuz koyunuz. Suyu kaynatınız. Poché pişirme yöntemi ile enginarları pişiriniz. Kevgir ile sudan çıkararak bir kaba alınız. Eritilmiş tereyağı ile karıştırıp özel et yemekleriyle sıcak servis yapınız.