



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MAYONEZLİ ENGİNAR

Kullanılacak malzeme (6 kişilik) :

6 enginar,
1 yumurta,
1 desilitre zeytinyağı,
1/2 demet maydanoz,
1 limonun suyu,
2-3 marul yaprağı,
2-3 damla sirke.

Yapımı :

Enginarın dış yapraklarını koparıp atmalı, iç yapraklarının sivri uçlarını kestikten sonra göbeklerini kazımalı vs saplarını kesip attıktan sonra içinde yarım limonun suyu bulunan tuzlu soğuk suya atmalı. Bütün enginarlar ayıklanınca bunları olduğu gibi suyuyla bir emaye tencereye koyup haşlamalı. Enginarlar pişince bunları kevgirle suyundan süzerek çıkarmalı ve göbeği yere bakacak biçimde bir tabağa yanyana dizmeli. Bir yumurtanın sarısına iki-üç damla sirke ve yeteri kadar tuz katmalı. Çırpıma başlarken zeytinyağını sicim gibi ince akıtarak bu karışıma yedirmeli. Bu arada kalan yarım limonun suyunu damla damla katarak bu mayoneze yedirmeli. Sonra, buna kıyılırcasına ince doğranmış yarım demet maydanozla gene kıyılırcasına doğranmış marulun iki-üç yaprağını katıp yedirmeli. Sonra enginarları teker teker almalı ve göbeklerini bu yeşil renkli mayonezle doldurup servis tabağına yerleştirmeli. Vakti gelince sofraya götürüp servis yapmak üzere tabağı buz dolabına kaldırmalı.
