ZEYTİNYAĞLI BAKLALI ENGİNAR

5 adet enginar
1 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı kuru bakla
1 demet dereotu
2 adet soğan
2 patates
2 çorba kaşığı şeker
Tuz

Baklaları geceden ıslatın. Daha sonra üzerine iri doğranmış soğanları, dereotlarını, zeytinyağını ve patatesi ekleyip iyice pişirin. Üzerine biraz limon suyu sıkın ki kararmasın. Enginarları bir tencereye yerleştirin. Üzerine suyunu ve zeytinyağını, şekeri ve tuzu da tencereye ilave edip fazla su koymadan kapağını kapatıp 35 dakika pişirin. Enginarlar pişince ocaktan alıp soğumaya bırakın. Servis yaparken pişirdiğiniz baklalara şekil verip enginarların ortasına yerleştirip servis tabağına dizin.

© lezzetler.com tarif no:95813 • adı:Zeytinyağlı Baklalı Enginar • gönderen:arzu kaynak • indirme tarihi:01.05.2024 - 13:07