ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR (DÜDÜKLÜ)

6 adet büyük enginar
20 gram arpacık soğanı
200 gram sarı patates (3 büyük)
150 gram havuç (küçük)
330 gram zeytinyağı (1 1/4 bardak)
1/2 bardak enginarların unlu suyu
1/2 büyük limonun suyu
1/2 çorba kaşığı toz şeker
Tuz
ENGİNARIN AYIKLANDIĞI SU:
10 bardak su
2 silme çorba kaşığı un
1 adet limonun suyu

1 Bir büyükçe tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı un ile bir adet de limonun suyunu koyduktan sonra iyice bir karıştırmalı, sonra bu un ve limonlu suya; soyulmuş 20 adet arpacık soğanı, yine soyulmuş ve dörde bölünmüş 3 küçükçe sarı patates, üstü kazınmış ve ikiye bölünmüş 3 küçükçe havuç ile, körpe ise yaprakları teker teker koparılmak ve alt tarafı orta kısmından kesilmek ve içinin tüylü kısmı hafifçe alınmak, kart ise üst ve yanları elma soyar gibi soyulmak ve içi tas gibi bir hal alıncaya kadar tüyleri kaşıkla çıkarılarak yaprak ve içleri ayıklanmış altı büyük enginar katmalıdır. (Her enginar soyulur soyulmaz hemen un ve limonlu suya atılmalıdır).
2 Sonra tenceredeki enginarları un ve limonlu sudan çıkararak bunlara yine tenceredeki bütün soğan, patates ve havuçları katmalı, sonra bunlara, bir buçuk bardak zeytinyağı, yarım adet limonun suyunu, yarım çorba kaşığı toz şeker, üç çeyrek çorba kaşığı tuz ile yarım bardak da enginarların içine ayıklandıkları un ve limonlu sudan katarak tencerenin kapağını kapatmalıdır.
3 Sonra düdüklü tencereyi kuvvetli ateşe oturtarak, üstteki düdük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, enginarları, yan yarıya azaltılmış olan ateşte, körpe ise 20, kart ise 35 dakika pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra kapağını açarak iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

Not: Arzu edilirse, tabağa alınmış enginarlara, kıyılmış yarım demet de dereotu katmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34961 • adı:ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR (düdüklü) • gönderen:personel • indirme tarihi:01.05.2024 - 02:39