



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

- 10 küçük enginar
- 1 avuç pirinç
- 10 yeşil zeytin
- 10 arpacık soğan, kabuğu soyulmuş
- 1 çay bardağı portakal suyu ve rendelenmiş kabuğu
- 1 çay bardağı su
- Yarım limonun suyu (enginarları ovmak için)
- Tuz, karabiber
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Yarım su bardağı sızma zeytinyağı
- 1 demet taze soğan
- 4-5 küçük havuç

Arpacık soğanları ve yeşil zeytinleri 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte tencerenin içinde en fazla 5 dakika tabanı düz bir tencerede kavurun. Enginarları tencereye yerleştirin.

Pirinci tencerenin içine serpin.

Enginarların yarısına gelecek şekilde suyu ve portakal suyunu dökün. Tuzu, rendelenmiş portakal kabuğunu ve şekeri de serpip önce yüksek ateşte 5 dakika pişirin. Daha sonra ateşi kısın.

20 dakika sonra tencerenin kapağını açıp doğranmış taze soğanı ve bebe havuçları ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın. 10 dakika daha pişirin.

Enginarlar pişince ocaktan alın ve biraz dinlendirin. Sonra enginarları tek tek alarak servis tabağına yerleştirin. Dibinde kalan suyuna derseniz taze nane yaprakları ve dereotunu ekleyip karıştırın. Bu karışımı enginarların üzerine ve kenarlarına dökerek servis yapın.

