# ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

6 adet enginar
150 gr. arpacık soğanı
2 adet havuç
3 adet patates
1,5 bardak zeytinyağı
1 demet dereotu
2 kaşık un
1 kaşık şeker
1 limon

1- Kök kısımları sert yeşil ve canlı enginarları alınız.
2- Dal kısımlarını auıan 4-5 cm. bırakarak kesiniz,
3- 5 cm. uzunlukta bırakıp uç kısmından fazlasını kesiniz.
4- Çanak yapraklar yarım veya 1 cm. bırakılarak taze kısmına kadar kırarak ayıklayınız.
5- Sap kısımlarını bıçakla körpe kısmına kadar kesiniz.
6- limonla ovarak, limonlu, unlu suya aünız.
7- Patatesleri soyup sarımsak şekli vererek kesip hazırlayınız.
8- Havuçları da kazıyıp dörde bölüp birer cm.'lik verev parçalara kesiniz.
9- Arpacık soğanları da soyup yıkayınız.
10- Temiz bir tencereye enginarların sap kısımları ortaya gelecek şekilde diziniz.
11- Ortasına doğranmış havuç, soğan, demet halinde dereotu koyunuz.
12- Zeytinyağını, tuzu, şekeri, suyu ve yarım limon suyunu koyunuz.
13- Üzerini kağıtla kapatıp orta hararetli ateşte pişiriniz.
14- İnmesine yakın patates koyup pişiriniz.
15- Sebzeler ve enginar yumuşayıncaya kadar pişirip ateşten alınız.
16- Kağıdını açmadan soğutunuz.
17- Servis tabağına enginarların göbek kısmı yukarı gelecek şekilde parçalamadan diziniz.
18- Ortalarına kaşıkla sebzelerden kafi miktar koyunuz.
19- Kalan sebzeleri de enginarların etrafına koyup suyunu da üzererine döküp servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:19229 • adı:Zeytinyağlı Enginar • gönderen:YaseminT • indirme tarihi:10.05.2024 - 18:46