ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

Enginarı, saplarından 3 parmak kadarı üzerinde kalacak şekilde kesiniz, bütün kabuk ve çiçeklerini çıkarınız, iyice ayıklayıp soyunuz. Hemen 2 limon sıkılmış tuzlu suya atınız. Kalan sapları taze ve körpe ise suya koyup doğraymız. Enginar yapraklariyle de üstünü örtünüz. İri fındık büyüklüğünde arpacık soğanını soyunuz, yine o suya atınız, 10 dakika süzünüz. Aralarına soğan, enginar özü ve saplarını koyunuz. Tuz ekiniz, 2 limon sıkınız, enginarlarla bir oluncaya kadar yağı alınmış etsuyu ve 250 gram zeytinyağı gezdiriniz, orta ateşte az su, yağ kalıncaya kadar kapalı olarak kaynatınız. Pişince enginarları tabağa dizip aralarına soğanlarla özlerini koyun, yağını üzerine gezdirip soğutunuz.

© lezzetler.com tarif no:53638 • adı:Zeytinyağlı Enginar • gönderen:Emel'im • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:41