



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR TAVASI

8 enginar
1 bardak zeytinyağı
3 yumurta
1/2 limon
biraz tuz
un

Enginarlar ayıklandıktan sonra kuşbaşı, doğranır ve içine limon ve biraz un ilâve edilmiş suya atılır. Öte yandan, yumurtalar çukurca bir tabağa kırılıp, çatalla birkaç kez çarpılarak karıştırılır. Sudan çıkarılıp temiz bir peçeteye kurulanmış enginarlar önce una, sonra yumurtaya batırılır. Sonra da kızgın yağda iki yanları pembeleşene kadar kızartılıp, kevgirle yağları iyice süzdürülerek tabağa alınır. Soğuduktan sonra, ya da ılık olarak servis yapılır.