



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR VE KEREVİZ

- 1 paket Feast Bayrampaşa Enginarı (7 adet)
- 3 yemek kaşığı Feast Tatlı K p Soğan
- 2 adet kereviz
- 1 adet havuç
- 2 orba kaşığı lor peyniri
- 1 adet limon suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Feast Bayrampaşa Enginarı'nı kaynamış su dolu bir tencerede 7-8 dakika haşladıktan sonra suyunu süzüp, soğumaya bırakın.

Kerevizin kabuğunu soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın 10 dakika limonlu su içinde bekletin.

Havucu k p doğrayıp kereviz ile birlikte bir tencereye alın ve üzerini bir parmak geçecek kadar su ekleyip kontrollü olarak yumuşayınca kadar pişirip s z n. Lor peynirini ekleyip p re haline getirin.

Bir teflon tavaya zeytinyağını koyup kızdırın, Feast Tatlı K p Soğan'ı ekleyip soteleyin. Toz şeker ekledikten sonra soğanlar renk alıp karamelize olana kadar 4-5 dakika pişirin.

Çanak enginarların ortasını kereviz püresi ile doldurup üzerine karamelize soğanları ekleyip servis tabağına yerleştirin, ılık olarak servis edin.

