ENGİNARLI İÇ BAKLA, (ZEYTİNYAĞLI)

6 adet enginar
1 adet havuç
1500 gram bakla
1 bardak zeytinyağı
1 baş kereviz
1 baş sarımsak
Yeteri kadar tuz

Enginar sapsız göbek olarak temizlenir. Bakla dış kabuğu ve iç zarı çıkarılmış hazırlanır. Temizlenmiş soğan, havuç, kereviz, bakla, enginar ve sulandırılmış un pişirilecek kalba konur. Üzerine limon sıkılır, zeytinyağı, dört bardak su ilâve edilerek üzeri yağlı kâğıtla kapanır. Sert ateşte pişirilir. Soğuduktan sonra enginarın göbeği yukarıya konur, iç bakla göbeğine doldurulur. Üzerine dereotu ve suyu süzülür, etrafına sebzeleri konur, böyle servis edilir. Eğer bakla biraz kartlaşıyorsa enginar ayrı, bakla ayrı pişirilmelidir. Kart bakla parçalanacağından enginarla pişmesi doğru olmaz. Ayrı ayrı piştikten sonra enginar tabağa konur, ayrı pişen bakla da göbeğine konur. İkisinin suyu üzerine süzülür.
Enginarı sapsız göbek olarak ayıklarken dikkat edilecek husus göbek enginarın kararmamasıdır. Bunun için de üst kabukları ayıklandıktan sonra bıçakla iyice tıraş edilir, sonra tüyleri bir kaşıkla iyice temizlenir, bıçakla tıraşlanmış ve beyaz olan her yere limon sürülür ve derhal hazırlanmış olan limonlu ve unlu suya atılır. Böylece kararma önlenmiş olur.

© lezzetler.com tarif no:8069 • adı:ENGİNARLI İÇ BAKLA, (Zeytinyağlı) • gönderen:Rana • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:33