ENGİNAR SAPI SALATASI



8 adet enginar sapı
2 çorba kaşığı mayonez
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
Yarım limon

Taze enginar sapları kalnca soyulur, bir parmak kalınlığında doğranır limonlu suya atılır.
Bütün saplar hazırlanınca düdüklü tencereye konur, kalan limon suyu ve su eklenir. Kapak kapatılır. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5-6 dakika pişirilir.
Pişen saplar sudan alınır, soğumaya bırakılır. Bu arada mayonez, yoğurt, zeytinyağı, tuz ve ezilmiş sarımsak iyice çırpılır.
Üzerine enginar sapları ilave edilir, karıştırılır.
Servis tabağına aktarılır. Üzeri arzuya göre zeytin, dereotu, pul biberle süslenir.

Not: Karaciğere faydalı olduğu için enginar sapının kaynatıldığı suyun dökülmemesi tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1709 | Adı: Enginar Sapı Salatası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:16