ETLİ ENGİNAR



6 Adet küçük enginar
250 gr. Kuzu kuşbaşı
1 Adet orta boy kuru soğan
10 Adet arpacık soğanı
2 Adet sivri biber
2 Adet orta boy domates
6 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay bardağı sıcak su

İnce kıyılmış kuru soğan ve arpacık soğanı kızmış sıvıyağa atılır. Soğanlar şeffaflaşınca ince doğranmış sivri biber ve kuşbaşı et eklenir.
Et suyunu salıp çekince üzerine rende domates, tuz eklenir. Domates salçaması bir hal alana kadar pişirilir.
Hazırlanan etli iç bir tabağa alınır, aynı tencereye temizlenmiş enginarlar tek sıra halinde dizilir, üzerine etli iç dökülür.
Tencere orta ateşe yerleştirilir, kapaklı olarak 10 dakika pişirilir. Daha sonra sıcak su eklenir, enginarlar yumuşayana kadar pişirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Enginarın mevsimi ilkbahar ve yaz başıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 983 | Adı: Etli Enginar | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 13:16