KİRAZ'IN MUTFAĞI

Zeytinyağlı Enginar

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 adet enginar
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet limon (suyu)
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı şeker (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı taze dereotu (süsleme için)

Yapılışı:

1. Enginarları Hazırlama:

- Enginarları temizleyin ve limonlu suya batırın, kararmamaları için bekletin.
- Enginarların saplarını kesip, içini temizleyin.

2. Soğan ve Sarımsağı Soteleme:

- Bir tencerede zeytinyağını ısıtın, doğranmış soğanı ve ezilmiş sarımsağı ekleyip yumuşayana kadar kavurun.

3. Enginarları Ekleyin:

- Enginarları tencereye yerleştirin ve 5 dakika kadar soteleyin.

4. Pişirme:

- Üzerine tuz, karabiber, su ve isteğe bağlı olarak şeker ekleyin.
- Kapağını kapatarak 30 dakika kadar kısık ateşte pişirin.

5. Servis:

Kiraz'ın Mutfağı

- Enginarları sıcak servis tabağına alıp, üzerine taze dereotu serpiştirerek soğutun ve soğuk servis yapın.

>> **İpucu:** Enginarları daha lezzetli hale getirmek için pişirme sırasında biraz beyaz şarap ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı