

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 kuru soğan, ince doğranmış
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 limonun suyu
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı şeker (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı kıyılmış taze dereotu

Ön Hazırlık:

Enginarların sert dış yapraklarını ayıklayın, saplarını kesin ve göbeklerinde tüy varsa kaşıkla temizleyin. Kararmamaları için limonlu suya alın. Soğanı ve sarımsağı doğrayın; suyu, baharatları ve yağı ocağın yanına hazırlayın.

Yapılışı:

1. Soğanlı tabanı hazırlayın:

- Zeytinyağını yayvan bir tencerede ısıtın. Soğanı 3–4 dakika yumuşatın; sarımsağı ekleyip yarım dakika daha çevirin, renk aldırmayın.

2. Enginarları pişirin:

- Enginarları kesik yüzleri yukarı gelecek şekilde tencereye yerleştirin. Limon suyu, su, tuz, karabiber ve kullanacaksanız şekeri ekleyin.
- Kapağı kapatıp kısık ateşte yaklaşık 25 dakika pişirin. Tencerenin dibinde sıvı kalıp kalmadığını ara sıra kontrol edin; kuruyorsa az miktarda sıcak su ekleyin.

3. Soğutup servis edin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Enginarın tabanına çatal kolayca girdiğinde ocağı kapatın. Tencerede kendi suyuyla ılınmaya bırakın; servis tabağına aldıktan sonra dereotu serpin.
- Zeytinyağlı enginarı soğuk veya oda sıcaklığında servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Enginar çatal batacak kadar yumuşamalı, ancak yaprakları dağılmamalıdır. Tencerenin dibinde az miktarda lezzetli pişme suyu kalması yeterlidir.

Saklama:

Enginarları pişme suyuyla birlikte kapalı bir kaba alıp buzdolabında saklayın; iki gün içinde tüketin. Servis etmeden önce kısa süre oda sıcaklığında bekletebilirsiniz.

>> **İpucu:** Enginarların biçimini korumak için pişerken kaşıkla çevirmeyin; gerekirse tencereyi hafifçe sallayın.

Kiraz'ın Mutfağı