



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Zeytinyağlı Enginar Salatası



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

☐ Ana Malzemeler:

- 4 adet enginar çanağı
- 1 adet havuç (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet patates (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 çay bardağı bezelye
- 1 adet limonun suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

☐ Sosu:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Yapılışı

1☐ Enginarları Haşlama:

- Enginar çanaklarını bir tencereye alın.
- Üzerine su, limon suyu ve tuz ekleyerek yumuşayana kadar haşlayın.
- Haşlanan enginarları süzüp soğumaya bırakın.

2☐ Sebzeleri Piştirme:

- Küçük küpler halinde doğradığınız havuç ve patatesi bezelye ile birlikte haşlayın.
- Haşlanan sebzeleri süzüp soğumaya bırakın.

3☐ Sosu Hazırlama ve Karıştırma:

- Bir kasede zeytinyağı, limon suyu ve şekerini karıştırın.
- Haşlanmış sebzeleri ve enginarları bu sosla harmanlayın.



4▯ **Servis:**

- Enginarları servis tabağına alın, içlerini sebzelerle doldurun.
- Üzerine ince kıyılmış dereotu serpiştirerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için sebzeleri haşlamadan önce zeytinyağında hafifçe soteleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı