

Aydin Zeytinyagli Enginar Kalbi

Toplam 44 dk

Hazirlama 16 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~190 kcal

Aydin zeytinyagli enginar kalbi, enginar havuç, bezelye, dereotu ve limonla hafif ateşte pişirerek soğuk servis edilen zarif bir tabak yapar.

Malzemeler

- 6 adet Enginar kalbi
- 1 adet Havuç
- 1 su bardağı Bezelye
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Enginar kalplerini limonlu suda 10 dakika bekletin.
2. Havuç ve bezelyeyi tencereye yayın.
3. Enginarlar üzerine dizip zeytinyağı ve limon suyu ekleyin.
4. Kısık ateşte 25-28 dakika enginarlar yumuşayana kadar pişirin.
5. Tencerede soğutup dereotuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Enginarlar limonlu suda bekletmek rengin kararmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve zeytinyağıyla soğuk servis edin.