

İzmir Enginarlı Börülce Güveci

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

İzmir enginarlı börülce güveci, taze börülce ve enginar zeytinyağında pişirerek hafif, sulu ve Ege kokulu bir sebze yemeği hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Taze börülce
- 2 adet Enginar
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Börülceyi yıkayıp enginarları limonlu suda kararmadan bekletin.
2. Domatesleri doğrayıp börülce ve enginarla birlikte güveç kabına yerleştirin.
3. Zeytinyağı ve yarım su bardağı sıcak su ekleyip kabın kapağını kapatın.
4. Güveci 190°C fırında sebzeler yumuşayana kadar 30-35 dakika pişirin.
5. Limon suyunu gezdirip yemeği 10 dakika dinlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Enginarları limonlu suda bekletmek rengini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Güveci 110°C'de servis edin, üstüne zeytinyağı gezdirerek sofraya çıkarın.