

Yalova Zeytinli Enginar Güveci

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~138 kcal

Açılış 4/10

Yalova zeytinli enginar güveci, enginar, yeşil zeytin ve limonla fırınlanarak karamara kıyısı palak, hafif tuzlu ve ferah bir sebze ana yemeği getirir.

Malzemeler

- 4 adet Enginar
- 1 su bardağı Yeşil zeytin
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Enginarlar limonlu suda 15-20 dakika bekletip kararmasını önleyin.
- Enginar ve zeytini yağla harmanlayıp güvece alın.
- Önceden 180°C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.
- Yemeği 5 dakika dinlendirip 110°C da servis edin.
- Zeytinli enginar güveçten dikkatlice paylaşın.

PÜF NOKTASI

Enginarlar limonlu suda 15-20 dakika bekletmek karararak matlaşmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk bekletip ertesi gün derin tabağa alıp üzerine taze fesleğen yaprağı ekleyerek servis edin.