

Enginar Corbasi

Malzemeler

4 adet enginar

1 adet kuru soğan

1 adet havuc

1 adet patates

1 su bardağı mercimek

1 su bardağı kuru bakla

1/2 bağ taze soğan

1/2 bağ dere otu

2 adet limon

1 çay bardağı un

Meyanesi için:

2 yemek kasığı un

1/2 litre süt

1/2 çay bardağı zeytinyağı

Yapılışı

Bir patates ve 1 havuc soyulup rendelenir, 1 soğan kiyilir. Kiyılan soğanlar tencereye alınıp patates ve havucla kavurulur. Kavrulan malzemelere kırmızı mercimek ve kuru bakla eklenir. Karıştırılan malzemelere sıcak su eklenip pisinilmeye başlanır. Doğranıp kararmaması için limonlu suya yatırılan enginar canakları pisen malzemelere eklenip pisinilmeye devam edilir. Doğranan iki yemek kasığı unun üzerine zeytinyağı dokulur ve kavurulur. Kavurulan una yarım litre süt eklenip cirpilir. Hazırlanan meyane yavas yavas corbaya eklenip pisirilir. Taze soğan ve dere otu doğranıp pisen corbaya eklenir ve üzerine bir limon sıkılır. Enginar corbasi sunuma hazirdir...