

Ic Baklali Enginar

Malzemeler

- 1 kg ic bakla
- 10 adet enginar
- 2 demet taze sogan
- 1 demet dereotu
- 3 adet kesme seker
- 1/2 cay bardagi zeytinyagi

Yapilisi

10 adet enginar canagi tencereye alinir. Uzerine suyu konulup limon sikilir ve zeytinyagi gezdirilip pisirilir. Ic baklalar ayiklanir. Taze soganlar ve dereotlari dogranir. Ic baklalar yikanip taze soganlarla birlikte ayri bir tencerede yarim cay bardagi zeytinyagiyla sotelenip 2 adet kesme seker atilir. Kavrulup sararan ic baklalarin uzerine haslanan enginar suyundan eklenir. Pisen enginar canaklari servis tabagina alinir. Taze baklali icle doldurulup dereotuyla suslenir.

Ic Baklali Enginar servise hazirdir.