

Kuzu Etli Canak Enginar

Malzemeler

600 gram kuzu eti

10 enginar

3 limon

1 soğan

1 havuç

1 kase bezelye

Yarım su bardağı zeytinyağı

Dereotu

Tuz

karabiber

Yapılışı

Etler iyice yıkanıp soğuk su ile bir tencereye alınıp haslanılır. Kaynamaya başlayınca et suyunun kefi alınır. Etlerin pismesine yakın ocaktan alınır. Etler suzulup tencereden alınır. Et suyu yemekte kullanılmak üzere saklanır. Enginarlar canak kalacak şekilde ayıklanır. Ayıklanan enginarlar 2 adet limon sikilmiş suda bekletilir. Ayri bir tencerede yemeklik doğranmış soğan ve havuç kavrulur. Kavrulan sebzelere et eklenir. Etlerin üzerine enginar canakları ters olacak şekilde kapatılır. Et suyu tencereye aktarılır. Et suyu miktarı en üstteki canakları tam örtmeyecek miktarda konulur. Kısık ateşte pisirilir. Servis tabağına bolca kıyılmış dereotu yayılır. Pisen enginarlar servis tabağına alınır. Canakların içine etli sebze harcından konulur ve üzerinde bir tutam dereotu ile servis edilir.