

Kuzu Etli Enginar

Malzemeler

5 adet buyuk enginar

1 adet limon

300 gr. kusbasi dana veya kuzu eti

1 cay bardagi zeytinyagi

2 orta boy sogan

1 yemek kasigi un

Tuz

1 tane patates

1 tane domates

Su

Yapilisi

Bir kaba 4 bardak su, un ve limonun suyunu koyup iyice karistirin. Enginarlari ayiklayin. Sap kismini kesin, dis yapraklarini yapraklarin kok kisimlarinda beyazi cikana kadar koparin, dograma tahtasinda uc kismindan duz olarak 2 parmak kadar kesin. Kafanin dip kisminin uzerini bicakla alin ve dorde bolun. Her parcanin icindeki tuyleri bicagin ucu ile temizleyin ve limonlu unlu suya koyun. Saplarinin da uzerindeki kabugu bicak yardimi ile soyun ve icini dorde bolup kabin icerisindeki limonlu karisima atin, boylece enginarlariniz kararmaz. Bir tencereye zeytin yaginin yarisini ince dogradiginiz soganlari ve kusbasi eti koyup, kisik ateste zeytin yagini yakmadan kavurun. Kaptaki enginarlarin suyunu suzup tencereye ilave edin. Enginarlar sararincaya kadar 1-2 dakika cevirin. 1 bardak sicak su patatesi,domatesi vetuzunu katip kisik ateste yaklasik 20-25 dakika etler pisene kadar pisirin. Atesten almaya yakin kalan yarim cay bardagi zeytin yagini ilave edin. Servis icin hazir. Afiyet olsun:)