

Kuzu Etli Enginar

Malzemeler

500 gr kuzu eti

5 adet enginar

2 adet soğan

1/2 demet dereotu

2 yemek kasığı un

3 adet limon

2 diş sarımsak

1 çay bardağı zeytinyağı

Yapılışı

Enginarların sapları kesilir ve diş yaprakları çıkartılıp 4 eşit parçaya ayrılır. İçteki tüylü kısımları temizlenip kararmaması için 2 yemek kasığı un ve 2 limonun suyu eklenmiş suda bekletilir. 2 adet soğan yemeklik doğranır. 2 diş sarımsak kıyılır. Yarım kilo kusbasi kuzu eti kendi yağında kavrulur. Kavrulan etlere 1 çay bardağı zeytinyağı dokulur ve etler doğranan 2 soğan ve 2 diş sarımsakla sotelenir. Unlu limonlu suda bekletilen enginarlar suzular ve ete eklenir. Yemeği pisirmek için malzemelerin üzerini cikmayacak kadar su dokulur. Terbiyesi için 1 limonun suyu ile yarım kasık un karıştırılır ve pisen yemeğe eklenir. Kuzu etli enginar servis tabağına alınır ve üzeri dereotu ile süslenir. Kuzu Etli Enginar servise hazırdır.