

İzmir Enginarlı Börülce Güveci

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

İzmir enginarlı börülce güveci, taze börülce ve enginar zeytinyağında pişirerek hafif, sulu ve Ege kokulu bir sebze yemeği hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Taze börülce
- 2 adet Enginar
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 adet Kuru soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Enginarları dilimleyin, börülceyi ayıklayıp yıkayın.
2. İzmir güveci için soğanı zeytinyağında 4 dakika çevirin.
3. Enginar, börülce ve domatesi güveç kabına alın.
4. Zeytinyağı, tuz ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Güveci 20 dakika kısık ateşte pişirin, enginar kararmasına limonu sona bırakın.
6. Limon suyunu ekleyip 8 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Enginar limonlu suda bekletmek rengini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Güveci 11 servis edin, üstüne zeytinyağı gezdirerek sofraya çıkarın.