

# Ege Limonlu Enginar Salatası

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~104 kcal

Açılış 3/10

Ege limonlu enginar salatası haşlanmış enginarı dereotu ve zeytinyağıyla çilek bahar sofralarında hafifliğiyle öne çıkararak zarif bir tabaktır.

## Malzemeler

- 4 adet Enginar çanağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılışı

1. Enginarları limonlu suda 12 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Enginarları soğutup ince dilimleyin, kararması için üzerine limon gezdirin.
3. Dereotu, taze soğan, zeytinyağı ve limon suyunu kasede karıştırın.
4. Enginar dilimlerini sosla buluşturun, lifleri kırılmaları için tek yönde çevirin.
5. Bezelye veya iç bakla ile tamamlayın soğuk servis edin.
6. Enginar dilimlerini limonlu sosla kaplayın ve yüzeyler beklerken kararmaz.
7. Dereotunu servis anında serpin, limon asidinde uzun kalması kokusu keskinleşir.

### PÜF NOKTASI

Enginarı limonlu suda bekletmek kararmasını belirgin biçimde azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu serpererek oda sıcaklığında servis edin.