

# Yalova Zeytinli Enginar Güveci

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 6/10

Yalova zeytinli enginar güveci, enginar, yeşil zeytin ve limonla fırınlanarak kararmara kıyısı palak, hafif tuzlu ve ferah bir sebze ana yemeği getirir.

## Malzemeler

- 4 adet Enginar
- 1 su bardağı Yeşil zeytin
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 0.5 su bardağı Bezelye
- 0.8 su bardağı Sıcak su
- 2 yemek kaşığı Dereotu

## Yapılış

1. Enginarları temizleyip limonlu suda 10 dakika bekletin.
2. Soğan zeytinyağında 4 dakika saydamlaşana kadar yumuşatın.
3. Enginar, zeytin, havuç ve bezelyeyi güveç kabına alın.
4. Limon suyu, zeytinyağı ve sıcak su ekleyin, enginar kararmasını yüzeyi kapatın.
5. Güveci 180°C fırında 25 dakika pişirin ve oda sıcaklığında gelince dereotuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Enginarları limonlu suda 10 dakika bekletmek karararak matlaşmalarını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk bekletip ertesi gün derin tabağa alıp üzerine taze fesleğen yaprağı ekleyerek servis edin.