



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĐANLI ENGİNAR

1 paket Tavuk çeşnisi
5 adet Enginar
500 gr Arpacık Sođan
1 fincan Portakal Suyu
1/2 margarin

Enginarlar temizleyip 4 eşit parçaya ayrılır. Soğanları temizleyin. Tüm malzemeleri fırın torbasının içinde karıştırın. Önceden ısıtılmış 180 derecede fırında pişirerek et, tavuk ve balık yemeklerinizle servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:99869 • adı:Arpacık Soğanlı Enginar • gönderen:akşam yıldızı • indirme tarihi:20.04.2024 - 00:47