



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BEZELYELİ ENGİNAR

1 su bardağı bezelye konservesi
yarım demet dereotu
4 adet enginar
2 soğan
20 ml zeytinyağı
yarım limon
un
şeker
tuz

Zeytinyağını tencerede ısıtın üzerine soğanı ekleyip kavurun üzerine bezelye ve çok az şeker ekleyin. Dereotunu ince kıyın, limonun suyunu sıkın unu bir bardak suda eritin enginarları içine koyun ve ovun. Unlu suyla tencereye ekleyin. Enginar ve bezelyeler yumuşayana kadar pişirin. Soğutarak servi edin.