



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR KONAĞI

MALZEMELER

4 adet enginar,
10-15 adet arpacık soğan,
1 adet havuç,
1 adet patates,
4 yemek kasığı konserve bezelye,
1/2 su bardağı zeytinyağı,
1 yemek kasığı tozşeker,
1 yemek kasığı tuz,
1 limon suyu,
1 su bardağı kaynar su,

YAPILIŞ TARİFİ

Soyulmuş enginarları limon suyu ile ovun. Tencereye yerleştirin. Zeytinyağını bir tencerede kızdırın. Soyulmuş arpacık soğanları 5 dakika kavurun. Havuç ve patatesleri soyup, zar şeklinde doğrayıp, soğana ilave edin. Biraz kavrulunca bezelyeyi katın. Enginarların ortalarına yerleştirin. 1 su bardağı kaynar su ilave ederek, tencerenin ağzını kapatın. Yumuşayınca kadar pisirin. Soguyunca servis tabağına alıp, dereotu ile süsleyip servis yapın.