



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR PANE

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 4 Adet enginar
- 2 Dal taze kekik
- 1 Su Bardağı mısır unu
- 1,5 Çay Kaşığı kırmızı pul biber
- 2 Diş sarımsak
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1,5 Çay Kaşığı tuz
- 2 Adet yumurta

Enginarlı azıcık tuzlu ve limonlu suda haşlayın. Yumurtaları çukur bir kaptan çırpın, içine kekik kırmızı biber, karabiber ve tuz serpin ayrı bir kaptan mısır unu hazırlayın. Haşlanmış ve dörde bölünmüş enginarları önce yumurtaya sonra una bulayın ve sana klasik margarini bir tavada kızdırıp orta ateşte kızartın havlu kağıt üzerine alıp evdeki yeşilliklerle ve limon ile servis yapın.

Not: Üzerine biraz limon sıkarak ktır tadına güzel bir lezzet katıyor.