



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR YEMEĞİ

4 tene enginar
2 orta boy patates
2 orta boy havuç
8 baş arpacık soğanı
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 su bardağı zeytinyağı
1 limon
1 yemek kaşığı un
6-7 dal dereotu
1 parça limon tuzu
Tuz, Şeker

1 litre suda 1 parça limon tuzu ve 1 tatlı kaşığı unu eritin. Siyahlaşmaması için enginarları suyun içine atın. Patates ve havucu küp küp doğrayıp enginarların üzerine ilave edin. Başka bir kaptaki 1 yemek kaşığı unu azar azar sulandırarak çirpin, suyu 1 litreye tamamlayın. Diğer kaptaki tüm sebzeleri suyu süzerek buraya geçirin. Üzerine zeytinyağı, seker, tuz, arpacık soğanları ilave edin. Su kaynadıktan sonra 20 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra üzerine haşlanmış bezelye ve dereotu koyarak servis yapın.