



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVALI ENGİNAR

6 adet enginar
1 su bardağı kuru bakla
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım limonun suyu
1 adet soğan
2 su bardağı su
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
Bir tutam tuz
Süslemek için:
Bir miktar Frenk soğanı
Kırmızı pul biber

Soğanı yemeklik doğrayıp tencereye aktarın. Bakla, zeytinyağı, şeker ve suyu üzerine ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. El blenderı ile baklaları püre haline getirin. İçine zeytinyağı ve ince kıyılmış dereotu karıştırın. Enginarları servis tabağına dizin. Favadan birer yemek kaşığı olarak enginarların üzerine yerleştirin. Limon suyu ve zeytinyağı dökün. Frenk soğanı ve pulbiber ile süsleyerek servis yapın.