



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖZBEBEĞİ ENGİNDAR (4 KİŞİLİK)

Malzeme:

4 ad. Enginar,
12 ad. Arpacık soğan,
2 ad. Patates,
1 ad. Havuç,
2 ad. Limon,
150 gr. Zeytinyağı,
80 gr. Mayonez,
40 gr. Ketçap,
80 gr. Un,
20 gr. Şeker,
Tuz
Dereotu

Yapımı:

Bir kabin içinde su, un, limon suyu konup karıştırılır. Soyulmuş enginarlar unlu, limonlu suyun içine konur. Daha sonra bir tencereye alınan enginarların içine, parmak doğranmış havuç, patates ve arpacık soğanlar konur. Üstüne zeytinyağı, unlu, limonlu su, tuz, şeker ilave edilip pişirilip, soğumaya alınır. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınıp, mayonezle ketçap karıştırılıp üzerine dökülerek dereotu ile süslenip servis yapılır.
