



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇ BAKLALI ENGİNAR

- 4 enginar
- 2 ay bardađı taze i bakla
- 2 sođan
- 3 kesme Őeker
- 1 limon suyu
- 3 diŐ sarımsak
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 5 dal dereotu

Enginarları güzelce temizleyip tencereye dizin. zerine az miktarda su, zeytinyağı, Őeker ve limon suyu ekleyin. Bu arada bu aylarda bol bulabileceğimiz taze bakla ilerinin önce üzerini bıçakla izin sonra ayıklayın. Enginarların zerine dođranmıŐ soğan ve sarımsağı i baklayla birlikte yerleŐtirin. Kapağını kapatıp 25 dakika kadar piŐirin. Tabaklara koyarken enginarların içine baklayı doldurun. Kenarlarına dereotu serpin, üzerini limon dilimleriyle süsleyin.