



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ENGİNAR

5 adet enginar
1 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet dereotu
1 adet havuç
2 adet soğan
1 patates
5 adet kayısı

Enginarları limonlu suda yıkayıp tencereye dizin. Daha sonra üzerine iri doğranmış soğanları, dereotlarını, havuçları ve patatesi ekleyin. Zeytinyağını, suyu, iri doğranmış kayısıları da tencereye ekleyip hepsini birlikte 35 dakika pişirin. Enginarlar pişince ocaktan alıp soğumaya bırakın. Servis yaparken tenceredeki havuç, kayısı ve patatesleri enginarların ortasına yerleştirip servis tabağına dizin ya da karışık olarak servis hapın.