



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ENGİNAR

4 adet enginar
1 su bardağı bakla
1 çay bardağı çiğ krema
Yarım demet dereotu
1 adet soğan
1 çorba kaşığı şeker
3 sap taze soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Temizlenmiş enginarları tencereye alın. Kenarlarına baklaları, doğranmış soğanı, şekerini ve zeytinyağını ekleyin. 2 su bardağı da su koyup 30-40 dakika kadar pişirin. Baklalar pişince ocaktan alıp enginarları bir tabağa dizin. Baklalarla birlikte tencerede çiğ krema, taze soğan, kıyılmış dereotunu karıştırıp enginarların ortasına yerleştirip ikram edin.