



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ENGİNAR

3 yemek kaşığı zeytinyağı
5 adet temizlenmiş enginar
Yarım kg iç bakla
2 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
Yarım demet dereotu
1 baş sarımsak
2 çorba kaşığı krema
Tuz
Karabiber

Yayvan tenceremize yağ, yemeklik doğranmış soğan ve kıyılmış sarımsaklarımızı alıyoruz. soğan ve sarımsaklarımız sararınca kadar kavuruyoruz, salçamızı ilave edip(dilersiniz salça kullanmayabilirsiniz) kavurmaya devam ediyoruz. İç baklamızı ve tuzumuzu ekleyip kavurmaya bir müddet daha devam ediyoruz. Enginarları baklaların arasına dizip üzerini 1 parmak geçecek şekilde suyumuzu ekliyoruz. Dereotunu ve kremayı da ilave edip kapağını kapatıyoruz. Enginarlar yumuşayınca ocaktan alıyoruz.