



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ ENGİRAR PÜRESİ

<https://www.elele.com.tr>

1 adet küçük enginar
1 kaşık haşlanmış mercimek
2-3 sap dereotu ve maydanoz
1 kaşık zeytinyağı
Az limon suyu

Enginar ve püreyi ayrı ayrı haşlayın.Bütün malzemeyi karıştırıp püre haline getirin.

