



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI ENGİNAR

Yarım kilo enginar
1 tane soğan
3 adet sivribiber
2 adet domates
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin
200 gr dilimlenmiş pastırma
2 su bardağı su

Enginarları kuşbaşı doğrayın, tencerede margarin ve enginarı 5 dakika kavurun. İnce ince doğradığımız sivri biberleri ve soğanı enginarın üstüne ilave edip iyice karıştırın. Suyu ekleyip 10 dakika boyunca kapağı kapalı olarak pişirelim. Domatesleri küp küp doğrayıp, tuz ile beraber enginara ekleyelim ve 20 dakika daha pişirelim. Pastırmaları dilim olarak enginara ilave edelim karıştırım 10 dakika daha pişirdikten sonra servis tabaklarına alalım.