



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

4 adet temizlenmiş enginar
1 bağ taze soğan
1 orba kaşığı toz şeker
1 ay kaşığı tuz
1 ay bardağı zeytinyağı

Enginarları limonlu suda yıkayıp tencereye dizin. Üzerine yıkanmış ve irice doğranmış taze soğanları paylaşırın. Şekerini, tuzunu serpin. Üzerine zeytinyağını gezdirip az miktarda su ilave edip kapağını kapatıp 35 dakika pişmeye bırakın. Pişince soğutup servis yapın.