



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BAKLALI ENGİNAR

4 adet enginar  
Yarım kg. iç bakla  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Yarım demet dereotu  
1 limon  
Tuz

Temizlemiş olduğunuz enginarları limon ile ovarak limonlu suda yıkayın. Sudan çıkartıp yayvan bir tencereye dizin. Sonra üzerlerine zeytinyağını dökün. Baklaları ayıklayıp yıkayın ve enginarların kenarlarına baklayı dökün. Daha sonra limon dilimleri yerleştirerek biraz su ve tuz ekleyerek kısık ateşte baklalar yumuşayana kadar pişirin. Piştikten sonra servis tabağına alırken önce enginarları tabağa dizin, sonra baklaları enginarların üzerlerine yerleştirip, ince kıyılmış dereotunu da serpin. Soğuyunca servis yapın.