



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

4 tane enginar
2 orta boy patates
2 orta boy havuç
8 bas arpacık soğanı
1 su bardağı haslanmış bezelye
3/4 su bardağı zeytinyağı
1 limon
1 yemek kasığı un
6-7 dal dereotu
1 parça limon tuzu
Tuz, Şeker

1 lt. suda 1 parça limon tuzu ve 1 tatlı kasığı unu eritin. Siyahlaşmaması için enginarları suyun içine atın. Patates ve havucu küp küp doğrayıp enginarların üzerine ilave edin. Baska bir kaptaki tüm sebzeleri suyu süzerek buraya geçirin. Üzerine zeytinyağı, seker, tuz, arpacık soğanları ilave edin. Su kaynadıktan sonra 20 dakika daha pişirin. Soguduktan sonra üzerine haslanmış bezelye ve dereotu koyarak servis yapın.

[ML® Zeytinyağlı Bezelye için tıklayın](#)

