



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KONSERVE ENGİNAR

<https://yemek.name>

1 kavanoz konserve enginar
325 gramlık konserve garnitür
Zeytinyağı

Enginar kalplerini yayvan bir tencereye dizin.
Konservesinin suyunu da tencereye boşaltın.
Her enginarın üzerine garnitür koyun.
Garnitürlü enginarların üzerine birer tatlı kaşığı zeytinyağı gezdirin.
Kısık ateşte 10-15 dakika pişirip soğuyunca servis yapın.

