



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ARPACIK SOĞANLI DEREOTLU ENGİNAR

5 adet enginar
1 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı arpacık soğan
1 demet dereotu
2 adet soğan
2 çorba kaşığı şeker
Tuz

Enginarları bir tencereye yerleştirin. Üzerine soyulmuş arpacık soğanı, suyunu ve zeytinyağını, şeker ve tuzu da ilave edip fazla su koymadan kapağını kapatıp 35 dakika pişirin. Enginarlar pişince ocaktan alıp soğumaya bırakın. Servis yaparken pişirdiğiniz enginarların ortasına arpacık soğanları ve kıyılmış bol dereotunu yerleştirip servis tabağına dizin.