



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI ENGİNAR (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

5 Adet Göbek Enginar
2 Bardak Taze İç Bakla
1 Adet Soğan
1 Su Bardağı Zeytinyağı
Taze Nane
2 Diş Sarımsak
Yarım Limon

Soğan küp şeklinde doğranır, tencerede zeytinyağında kavrulur, taze iç bakla soğana ilave edilerek 5 dk birlikte pişirilir, doğranmış sarımsak, kuşbaşı doğranmış enginar göbekleri, limon suyu ve tuz ilave edilerek üzerini kapatacak kadar su ile kısık ateşte yaklaşık 20 dk pişirilir. Enginarlar piştikten sonra üzerine taze nane üzerine doğranır. Genellikle soğuk veya ılık olarak servis yapılır.

