



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI ENGİNAR

<https://www.elele.com.tr>

1 soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
6 enginar
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
1 tatlı kaşığı un
1 limon
Yarım litre soğuk su
3 su bardağı iç bakla
Yarım demet dereotu
4 dal Frenk soğanı

Rendelediğiniz soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Enginarlar, ayrı bir kasede çırdığınız toz şeker, tuz, un, limon suyu ve soğuk suyu ilave edin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak 30 dakika pişirin. Enginarlar yumuşamaya başladığında iç baklaları enginarların üzerine ilave edip 15 dakika daha pişirin. İnce kıyılmış dereotu ve Frenk soğanını ilave edip 3-4 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Kapağı kapalı olarak 10-15 dakika kadar dinlendirdikten sonra ılık servis yapın.

