



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAKLALI ENGİNAR

### Malzemeler:

6 adet iri boy temizlenmiş enginar,  
yarım kilogram taze iç bakla,  
2 adet orta boy kuru soğan,  
yarım demet dereotu,  
yarım limonun suyu,  
1 kahve fincanı zeytinyağı,  
yemeğin içi için çeyrek limonun suyu,  
1 tatlı kaşığı şeker,  
yeterince tuz,  
yarım demet dereotu.

### Hazırlanışı:

Enginarları temizleyerek yarım limonun suyu ilave edilmiş suda bekletelim. Uygun büyüklükte bir tencereye zeytinyağını alıp küp şeklinde doğranmış soğanları ekleyelim. Soğanları pembeleşene kadar kavuralım. Enginarları limonlu sudan çıkarıp tencereye alalım. 1 dakika arayla çevirerek enginarları soğanlarla birlikte soteleyelim. Tencereye 2 su bardağı sıcak su ve limon suyu ekleyelim. Baklaların kabuğunu soyup tencereye alalım. Sekeri ekleyelim. Ağır ateşte enginarlar ve baklalar yumuşayana kadar pişirelim. Yemeği ateşten almadan 5-6 dakika önce tuzunu ilave edelim. Enginarları delikli kepçe ile tencereden alıp servis tabağına dizelim. Baklaları delikli kepçe ile alıp enginarların göbeklerine dolduralım. Tenceredeki sosu da servis tabağına aktarıp enginarların üzerine kıyılmış dereotu serpererek servis yapalım.