



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI ENGİNAR

5 adet enginar
1 su bardağı taze iç bakla
1 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet dereotu
1 adet havuç
2 adet soğan
1 patates
5 çorba kaşığı şeker
Tuz

Tencerenin içine enginarları limonlu suda yıkayıp dizin. Daha sonra üzerine iri doğranmış soğanları, dereotlarını, havuçları ve patatesi ekleyin. Zeytinyağını, suyu, şekerini ve üzeri çizilmiş iç baklaları da ilave edip hepsini birlikte iyice pişirin. Taze baklaları bıçakla kenarlarından biraz çizin ki pişerken patlamasınlar. Enginarlar pişince ocaktan alıp soğumaya bırakın. Servis yaparken tenceredeki havuç, baklalar ve patatesleri enginarların ortasına yerleştirip servis tabağına dizin. Bol limonla ikram edin.