



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI PÜRELİ ENGİNAR

- 4 adet enginar
- 3 adet kesmeşeker ?
- 1 soğan ?
- 2 çay bardağı kurubakla ?
- 3 diş sarımsak ?
- 1 çay bardağı zeytinyağı ?
- 1 çorba kaşığı kapari ?
- 5 dal dereotu

Temizlenmiş enginarların üzerine az miktarda su, zeytinyağı ve şekeri ekleyip kısık ateşte pişirin. Bu arada kuru baklaları da yıkayıp düdüklü tencereye koyun, üzerine soğanları, sarımsakları ve zeytinyağını ilave edip pişirin. Baklalar pişince püre yapın, içine dereotu ve kapari katıp karıştırın. Bu püreyi de enginarların içlerine doldurun. Kenarlarına dereotu serpin. Üzerine de kapari tanelerini yerleştirin.