



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEZELYELİ ENGİRAR (DÜDÜKLÜ)

5 adet enginar  
Yarım kilo bezelye  
Dereotu  
Taze soğan  
Taze sarımsak -varsa-  
Kuru soğan  
Sarımsak -tazesı yoksa-  
1 tatlı kaşığı un  
Yarım limon suyu  
1 bardak su  
Zeytinyağı  
Tuz-şeker

Düdüklü tencerenin dibine büyükçe doğranmış kuru soğanları ve sarımsaklar yerleştirilir. Üzerine enginarlar oturtulur. Enginarların üzerine bezelye eklenir. Bezelyelerin üstüne bolca dereotu, taze soğan ve varsa taze sarımsak konulur. 1 bardak suyun içinde un, limon, tuz, şeker iyice karıştırılarak tencereke eklenir. En son yarım çay bardağındna biraz fazla zeytinyağı eklenir ve pişmeye bırakılır. Yeterince basınca ulaştığında 4-5 daika pişirilir ve soğuyuncaya kadar kapağı açılmaz.