



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ ENGİNAR

Tülin Çakıroğlu

4 Adet Soyulmuş Enginar

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Su Bardağı Bezelye

1 Adet Kuru Soğan

Tuz

Şeker

Dereoyu

Limon Suyu

Tencereye konan ufak doğranmış soğanları yağda pembeleşene kadar kavuralım. Dörde bölünen enginarları, bezelyeyi, tuzu, şekerini (arzu edilirse), yarım limon suyu ve 1 bardak suyu koyup, pişirelim. Piştikten sonra soğumaya bırakalım. Servis edilmeden üzerini dereotu ile süsleyelim.
