



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ ENGİNAR

MALZEMESİ:

8 adet enginar
500 gr bezelye
50 gr. jambon
2 çorba kaşığı domates salçası
50 gr. tereyağı
1 limon suyu

YAPILIŞI:

Önce enginarları temizleyin. Sonra kararmaması için, üzerine limon sürün. Soğuk suya un, sirke, tuz, karabiber katarak enginarları pişirin. Piştikten sonra 30 gr. tereyağında kızartın. Bezelyeleri de biraz haşladıktan sonra tereyağı ve domates salçası ile biraz pişirin. Kıyılmış jambonları ilâve edin. Gerekirse biraz da su ilâve edin. Bu hazırladığınız bezelyeleri enginarların içine doldurun. Sıcak olarak servis yapın.