



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ ENGİNAR

- 4 temizlenmiş enginar
- 1 soğan
- 1 su bardağı bezelye
- 1 patates
- 1 havuç
- 3 dal taze soğan
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Enginarları limonlu suda yıkayıp tencereye dizin. Üzerine irice doğranmış taze soğanı, patatesi, havucu ve bezelyeyi paylaşın. Şekerini, tuzunu serpin, zeytinyağını gezdirip az miktarda su ilave edin. Yağlı kâğıdı üzerine yayın, tencerenin kapağı kapalı olarak 35 dakika pişmeye bırakın. Soğutup servis yapın.