



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ ENGİNAR KALBI

2 kavanoz Tat Enginar Kalbi
1 kavanoz Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu
1/2 kavanoz Tat Garnitür
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1/2 adet limonun suyu
1/2 demet dereotu
1/2 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp içine kıyılmış sarımsak, Tat Enginar Kalbi, yarım kavanoz Tat Garnitür ve limon suyunu koyup karıştırınız. Daha sonra üzerine Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu, kıyılmış dereotu, su, tuz ve karabiberi ilave edip bir süre pişiriniz. Servis tabağına alıp taze dereotu yaprakları ile süsledikten sonra ılık olarak servis ediniz.