



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNAR OTURTMASI

7 adet enginar  
1 adet limonun suyu  
Yarım demet taze soğan  
1 patates  
1 adet yumurta  
Yarım limonun suyu  
1 çay bardağı pirinç  
1 demet dereotu  
Yarım su bardağı sızma zeytinyağı

Enginarları temizlemek için, dış kabuklarını önce koparalım sonra elma gibi soyalım. Enginarı 4'e kesip, tüylü kısmını temizleyelim ve önceden hazırladığımız, 1 limonun suyu sıkılmış su içinde bekletelim. Bu arada taze soğanları doğrayalım. Patatesi kuşbaşı iriliğinde doğrayalım. Enginarları zeytinyağlı tencereye aktaralım. Üzerine soğanları ve patatesleri alalım. Yumurta, yarım limonun suyu ile çırpalım ve enginarların üzerine gezdirelim. Tuzunu ayarlayalım. Enginarların üzerini örtecek kadar soğuk su ilave edip ağır ateşte pişirelim. Ara sıra kontrol edip yarı yarıya piştiğinde yıkanmış pirinci karıştırmadan ekleyelim. Biraz su ekleyelim. Enginar ve pirinç yumuşadığında, dereotunu ilave edelim. Yemeği ateşten alıp soğutalım. Servisten önce biraz daha dereotu serpip, limonun suyunu gezdirerek servis yapalım.