



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR PÜRESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 adet enginar çanağı
1 yemek kaşığı limon suyu
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1-2 diş sarımsak
Bir tutam dereotu
Limon suyu
Tuz
Karabiber

Bir tencereye enginar çanaklarını, 1 yemek kaşığı limon suyunu ve üzerini geçecek kadar suyu ekleyin. Enginarlar yumuşayınca kadar haşlayın.

Haşlanan enginarları, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiberi blender'da çekin. Arzu ederseniz çok az kimyon da ekleyebilirsiniz.

İnce kıyım doğranmış dereotunu ekleyip karıştırın ve servis tabağına alın. Üzerini süsleyin.

