



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNARLI PATATES TAVA

1 kg patates  
8 adet küçük boy taze enginar  
3 çorba kaşığı limon suyu  
3 diş sarımsak  
3 adet soğan  
1 demet roka  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı zeytinyağı  
3 çorba kaşığı sirke  
Tuz  
Karabiber

Patatesleri haşlayın. Soğuyunca ince dilimleyin. Enginarları limonlu suda 15 dakika pişirin. Bir tavada yağların yarısını kızdırıp patatesleri ekleyin. Doğranmış sarımsak, soğan, karabiber ve tuz ilave edip patatesler ktır ktır olana kadar pişirin. Enginarları kalan yağda kavurun. Sirkeyi de ekleyip çevirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Doğranmış rokayı ekleyip ocaktan alın. Patatesleri de karışıma ekleyip iyice harmanlayın.