



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNARLI PİRZOLA

4 adet enginar  
8 kalem pirzola  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet limonun suyu  
1'er adet havuç ve kabak  
Yarım kırmızı biber  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber

Pirzoları tuz, karabiber ve zeytinyağı ile 1-2 saat marine edin. Enginarları limonlu suda yumuşayana kadar haşlayın. Piyazlık doğranmış soğanı yağda soteleyin. Üzerine küçük doğranmış havuç, kabak ve kırmızı biberi ilave edip, birkaç dakika daha soteleyin. Tuz ve karabiberini koyup, kendi suyunda pişirin. Pirzoları ızgarada pişirin. Bir adet enginarın üzerine sebzeli harçtan koyup, üzerine tekrar enginar koyun. Pirzola ile birlikte servis yapın.