



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI SEMİZOTU

- 4 adet enginar
- Tuz
- 1 demet semizotu
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 2 adet havuç
- 8-10 adet siyah zeytin
- 1 diş kıyılmış sarımsak

Enginarları limonla ovup tencereye dizin ve üzerine toz şeker, su, tuz ekleyip 20 dakika haşlayın. Doğranmış soğan ve jülyen kesilmiş havucu zeytinyağında beş dakika soteleyin. Üzerine kıyılmış semizotunu katıp üç dakika daha soteleyin. Kıyılmış zeytin, sarımsak, limon suyu ve tuz ekleyip karıştırın ve enginarların üzerine pay edin.