



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ ENGİNAR

Elif Korkmazel

6 adet enginar
2 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
500 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 çay kaşığı un
20 adet arpacık soğan
1 adet limonun suyu
5 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz

Tereyağını bir tencereye alıp eritin. Üzerine eti ilave edip suyunu salıp tekrar çekene kadar kavurun. Suyunu çektikten sonra beş dakika daha kavurup unu ekleyin. Bir-iki dakika sonra, dörde bölünmüş enginarları ve arpacık soğanları ilave edin. Limon suyunu dökün. Tuzunu ayarlayın. Suyu ilave edip enginarlar yumuşayana kadar pişirin.