



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVALI ENGINAR (DÜDÜKLÜ)

4 orta boy enginar
1 su bardağı kuru bakla
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 limon suyu
1 orta boy soğan
2 su bardağı su
Zeytinyağı
Dereotu

Düdüklü tencerenin dibine zeytinyağını dökün. Soğanları doğrayıp bu yağda biraz çevirin. Üzerine kuru bakla, su, tuz, şeker, limon suyu ve doğranmış dereotunun birazını koyun. Bunların üzerine enginarları ters olarak yerleştirip kapağını kapatın. Önce orta, sonra hafif ateşte pişirin. Enginarlar piştiğinde çıkarıp servis tabağına alın. Tencerenin içinde kalanları gerekirse çok az kaynamış su ekleyerek 5-10 dakika daha haşlayın. Daha sonra hepsini el blenderi ile iyice püre yapın. Hazırladığınız favayı servis tabağının içindeki enginarların içine pay edin. Üzerlerine biraz daha zeytinyağı gezdirin. Kalan dereotlarını kıyıp üzerine serpin.

