



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GARNİTÜRLÜ ENGİRAR KALBİ

- 1 kavanoz Tukaş Garnitür
- 2 kavanoz Tukaş Enginar Kalbi
- 7 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay bardağı sıcak su
- Yarım limon suyu

İlk olarak zeytinyağını ve yemeklik doğradığımız soğanı, uygun büyüklükte bir tencereye alalım. Birkaç dakika kavurduğumuz soğanlar hafifçe pembeleştikten sonra, üzerine garnitürü ilave edelim ve bir iki dakika daha pişirelim. Ardından; konserve enginar kalbini, tuz, şeker ve karabiberi de ekleyelim ve tüm malzemeleri karıştıralım. Son olarak, sıcak su ve limon suyu ilavesini yaparak, tencerenin kapağını kapatalım ve sebzeler yumuşayana kadar yemeğimizi pişmeye bırakalım. Yaklaşık 10 dakikada pişecektir.

