



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İÇ BAKLALI ENGİNAR

500 gram iç bakla  
6 adet enginar  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı margarin  
2 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 tutam tuz  
1 tutam dereotu  
yarım limon  
3 su bardağı su

Tencereye margarin ve sıvıyağ alınır, kavrulduktan sonra bütün enginarlar ve iç baklalar koyup su ilave edilir. Tuz, şeker, limon suyu eklenerek pişirilir, servis tabağına enginarlar alınır içine baklalar doldurularak dereotu serpilir ve servis yapılır.

---