



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLALI ENGİNARLI GÜVEÇ

3 adet enginar
250 gr iç bakla
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet kuru soğan
2 adet Knorr Tavuk Bulyon
2 adet havuç
½ demet semizotu
2 adet domates
½ çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
2 adet sivribiber
½ demet dereotu
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı pul biber
1 su bardağı makarna
3 su bardağı su
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber

1. İç baklaları haşlayıp kabuklarını soyun. Semizotunu ayıklayıp yıkayın. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Havuçların kabuklarını kazıyıp küçük küpler halinde kesin. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Enginarları ayıklayıp kararmamaları için limonlu suda bekletin. Sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın.
2. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırın, içine yemeklik doğradığınız soğanları ve kıyılmış sivribiberleri ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
3. Daha sonra içine semizotları ve doğranmış havuçları ekleyip sote edin.
4. En son olarak içine enginarları, domatesleri, haşlanmış ve ayıklanmış iç baklaları, şekeri, limon suyunu, Knorr Tavuk Bulyonları, kırmızı pul biberi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, tuz, karabiber ve suyu koyup karıştırın.
5. Yemeği kaynama noktasına getirip içine makarnayı ilave edin.
6. Kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.
7. Servis etmeden hemen önce üzerine kıyılmış dereotu serpip sıcak olarak servis edin.

[ML® Enginarlı Tavuk Güveci için tıklayın](#)