



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR USULÜ ENGİNARLI MEZGİT BUĞULAMA

Pınar Mezgit Fileto
2 Adet Körpe Enginar
4 Dal Taze Soğan
4-5 Dal Dereotu
1/2 Adet Dilimlenmiş Limon
1 Limon Suyu
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Enginarları temizleyin, büyüklüğüne göre 4'e ya da 6'ya bölün.
Taze soğanları 2 cm uzunluğunda doğrayın.
Tavaya zeytinyağı koyun.
Mezgit enginar dilimlenmiş limonlar ve taze soğanları ekleyin.
Tuz ve karabiber ilave edin.
1 çay bardağı su ekleyin.
Kapağını kapatın.
Kısık ateşte 25-30 dk pişmeye bırakın.
Altını kapatmadan 5 dk önce limon suyu ekleyin.
Piştikten sonra üzerine dereotu serpin ve servis edin.

