



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

5 adet enginar  
1 su bardağı su  
1 çay bardağı zeytinyağı  
2 adet havuç  
2 adet soğan  
2 patates  
6 adet kesme şeker  
Tuz

Enginarları limonlu suda yıkayıp tencereye dizin. Daha sonra üzerine iri doğranmış soğanları, havuçları ve patatesi ilave edin. Zeytinyağını, suyu ve şekerini de katıp tencerenin kapağını kapatıp hepsini birlikte 35 dakika pişirin. Enginarlar pişince ocaktan alıp soğumaya bırakın. Servis yaparken üzerine dereotu ve limon ekleyin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 31.07.2024