



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU ENGİNAR

5 adet enginar  
3 adet limon  
1 su bardağı su  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 demet dereotu  
2 adet havuç  
2 adet soğan  
2 patates  
3 çorba kaşığı şeker  
Tuz

Enginarları limonlu suda yıkayıp tencereye dizin. Daha sonra iri doğranmış soğanları, havuçları ve patatesi içine ekleyin. Zeytinyağını, suyu, şekerini ve 2 adet limonun suyunu ekleyip hepsini birlikte iyice 35 dakika pişirin. Enginarlar pişince ocaktan alıp soğumaya bırakın. Servis yaparken bir limonun suyunu da üzerine gezdirip ortasına dereotunu yerleştirip servis tabağına dizin.