



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARİNE ENGİNAR

2 adet büyük boy etli kırmızı biber
4 adet enginar (haşlanmış)
2 adet kırmızı soğan (piyaz doğranmış)
150 gram siyah zeytin (çekirdekleri çıkartılmış)
2/3 su bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı elma sirkesi
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 adet limon (kabuğu ince rendelenmiş, suyu sıkılmış)
2 tatlı kaşığı toz şeker
4 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
Tuz
Karabiber

Biberleri, fırının ızgara konumunda kabukları kararınca kadar pişirin. Üzerlerini nemli bir bezle kapatıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kabuklarını soyup saplarını ve çekirdeklerini çıkartın. Hazırladığınız biberleri birer santim halinde kesin. Enginarları 4'e bölün, soğan, zeytin ve biberlerle birlikte bir kaba alın. Bir kavanozda yağ, sirke, sarımsak, limon kabuğu, limon suyu, şeker ve taze soğanın yarısını çalkalayarak iyice karıştırın. Sebzelerin üzerine döküp tuz ve karabiber serpin. Malzemeleri hafifçe tekrar harmanlayın. Bu karışımın üzerini kapatıp buzdolabında en az 4 saat dinlendirin. Kalan soğanları üzerine serpererek servis yapın.
