



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAŞ FASULYELİ ENGİNAR

<https://www.elele.com.tr>

6 enginar
1 limon
1 ay bardağı zeytinyağı
Tuz
Üzeri için:
1 su bardağı haşlanmış maş fasulyesi
2 közlenmiş kırmızı biber
3-4 dal taze soğan
2-3 dal maydanoz
4-5 dal dereotu
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Nane

Enginarları yayvan bir tencereye dizin. Limon suyu, zeytinyağı ve tuzu bir kasede karıştırıp enginarların üzerine gezdirin. Suyunu ilave edip kapağı kapalı olarak enginarlar tamamen yumuşayınca kadar pişirin. Üzeri için haşlanmış maş fasulyesini geniş bir karıştırma kabına alın. Küp doğradığınız közlenmiş kırmızı biber ve ince kıyduğınız yeşillikleri ilave edin. Zeytinyağını ilave edip tuz ve baharatlarla tatlandırın. Pişen enginarları bir servis tabağına alın. Maş fasulyeli harcı üzerlerine paylaştırıp servis yapın.

