



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU ENGİNAR SOTE

10 adet enginar
1 adet limon
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Öncelikle enginarları limonlu suyun içinde haşlayın. Pişmiş olması gerekiyor. Pişen enginarları süzüp altı eşit parçaya bölün. Tavaya yağı koyun, enginarları, tuzu ve biberi koyup kavurmaya başlayın. Ateşten alıp üzerine kıyılmış maydanozu ekleyip ikram edin.