



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİK ENGİNAR

Malzeme:

- 6 adet minik enginar
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 12 adet arpacık soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı taze bezelye
- 1 çay bardağı siyah barbunya
- 1,5 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 dal dereotu
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1,5 litre su
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

Havucu istediğiniz şekilde doğrayın. Arpacık soğanları soyun. Patatesin kabuğunu soyup isteğe göre parizyen kaşıkla misket şeklinde toplar elde edin. Suyu ve unu tabanı düz ve geniş bir tencereye alıp karıştırarak bulamaç haline getirin. Temizlenmiş küçük enginarları yerleştirin. Kalan tüm malzemeyi tencereye ekleyip hızlı ateşte bir taşım kaynatın. Kaynayınca köpüğünü alıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Dereotu ile süsleyin. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.