



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NAR EKŞİLİ ENGİNAR

Elif Korkmazel

4 adet enginar  
1 adet soğan  
1 çay bardağı bezelye  
5 çorba kaşığı nar ekşisi  
Yarım limon suyu  
1 adet domates  
1 adet patates  
1 çorba kaşığı şeker  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Tuz

Tencereye temizlenmiş enginarları koyuyoruz. Üzerine rendelenmiş soğanları, küp doğranmış patatesi, zeytinyağını, şekerini, tuz ve bezelyeyi koyup 1 su bardağı suyla 25-30 dakika kısık ateşte pişiriyoruz. Piştikten sonra üzerine limon suyu ve nar ekşisini de gezdiriyoruz. Servis tabağına enginarları alıp sebzelerle ve doğranmış domatesle süsleyip soğumaya bırakıyoruz.