



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRELİ ENGİNAR

6 kişilik
6 enginar
3-4 patates
Yarım çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 limonun suyu
2-3 dal maydanoz
2-3 dal dereotu
2 çorba kaşığı dilimlenmiş zeytin
Tuz
Karabiber

1. Enginarları temizleyip kararmaması için limonlu suda bekletin. Enginarları süzüp tencereye alın ve üzerini örtecek kadar su ekleyin. Tuz ve un ilave edip karıştırın. Yumuşayıncaya kadar haşlayın.
2. Üç çorba kaşığı zeytinyağı, 3 çorba kaşığı limon suyu ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Enginarları tencereden kevgirle çıkarıp süzgece alın. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirin.
3. Patatesleri kabuğu ile haşlayıp süzün. Soyup ezin. Dereotunu kıyıp yarısından fazlasını püreye ekleyin. Kalan zeytinyağı, limon suyu, karabiber ve 1 tutam tuzu ekleyip iyice karıştırın.
4. Hazırladığınız püreyi enginarların içine paylaşın. Üzerini kalan dereotu ve zeytin dilimleriyle süsleyin. Maydanozu kıyıp pürenin üzerine serpiştirin ve soğuk servis yapın.