



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ENGİNAR

- 4 adet enginar
- 1 adet soğan
- 3 adet patates
- 1 adet limon
- 2 adet kesme şeker
- 1 ay bardağı zeytinyağı

Enginarları limonla ovup tencereye yerleştirin. Üzerine yarım ay şeklinde doğranmış soğanı, zeytinyağını ve şekerini ekleyip 20 dakika pişirin. Patatesleri de ayrı bir yerde haşlayıp bir kaba içinde esin. Enginarları bir kaba alın, tencerede kalan suyu ve soğanı da ezilmiş patateslerle karıştırıp enginarın üzerine koyup ikram edin.

