



## SAKIZ ENGİNAR

1 paket Feast Sakız Enginar Sebze Karışımı  
½ çay bardağı sızma zeytinyağı  
2 yemek kaşığı un  
½ adet limon suyu  
Yarım demet ince doğranmış dereotu  
½ su bardağı ılık su  
1 çay kaşığı tuz

Tencereye zeytinyağını koyun ve kızdırın. 1 paket Feast Sakız Enginar Sebze Karışımını tencereye ekleyin. Üzerine su gezdirip 10 dakika pişirin. Limon suyu ve unu bir kasede çırpın. Pişmekte olan enginarın üzerine dökün tahta bir kaşıkla yavaşça karıştırın. Enginar yemeğini tuz ile lezzetlendirin ve enginarı 5 dakika daha pişirin. Enginarların üzerine ince kıyılmış dereotu serperek servis edin.

