



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY ENGİNARI

4 Kişilik Malzeme :

4 ad. Taze Enginar,
1 çay bardağı Zeytinyağı,
1 tatlı kaşığı Un,
2 ad. Limon suyu,
1 ad. Havuç,
2 ad. Patates,
8 ad. Arpacık Soğan,
1 çay kaşığı Tuz ve Şeker,
5 bardak Su,
1 tutam Dereotu.

Tarifi:

Enginarlar 6 cm. sapıyla birlikte ayıklanır. Havuç ve patatesler parizyen kaşığıyla yuvarlak olarak çıkarılır. Arpacık soğanlar ayıklanıp, enginarların üstüne konur. Ayrı bir tencerede un tuz, şeker, yağ, limon suyu ve su karıştırılıp, enginarların üzerine süzdürülür. Üzeri yağlı kağıt ile kaplanıp, kapağı kapatılarak orta ateşte 1,5 saat pişirilir. Soğuduktan sonra üzerine bezelye, iç bakla ve dereotu konarak servis edilir.

Esenlikler...