



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU ENGİRAR YAPRAKLARI

<https://migros.com.tr>

1 adet enginar  
1 limon kabuğu  
1 su bardağı yoğurt  
2 yemek kaşığı mayonez  
1 diş sarımsak  
1/2 demet dereotu  
Tuz

1. Enginarı tencereye alın üzerini biraz geçecek kadar su koyun, limon suyunu da ekleyip haşlayın.
2. Diğer taraftan derin bir kasede yoğurt, mayonez, sarımsak, dereotu ve limon kabuklarını karıştırıp sosu hazırlayın.
3. Haşladığınız enginarın yapraklarını ayırın ve sos ile servis edin.

