



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEREYAĞLI ENGİNAR

Sapsız enginarın etrafı bıçakla alınır. Siyahlanmaması için de daima limon sürülür. Göbeğindeki kıllar bir kaşıkla temizlenir, gene limon sürülür. Sonra dörde bölünüp gene limon sürülür. Bir kap içinde limonlu, unlu, tuzlu suyun içine konur. Böylelikle kaç enginar temizlenecekse tamamlanır ve bu su ile haşlanır. Servis edileceği zaman bir kap içine tereyağı, süzölmüş enginar konur, ısıtıp arzu edilen et yemeği etrafına garnitür olarak konur.

---