



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR TEREYAĞLI

- 1 adet enginar
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 küçük baş soğan
- 1 adet kereviz
- 4 su bardağı su
- 10 gram tereyağı
- 1 adet limon

Bir kap içinde limonlu suya enginar ayıklanır. Temizlenmiş küçük küçük kesilmiş sebzeler, enginarla beraber haşlanıp süzülür. Üzerine tereyağı, limon, su konup hızlı ateşte pişirilir. Suyu çektirildikten sonra ateşten alınır, servis yapılır.