



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL LİMONLU ENGİRAR

www.miele.com.tr

3 adet temizlenmiş enginar
1 büyük boy kuru soğan
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Çeyrek kupa biber
1 lime (yeşil limon) kabuğunun rendesi (sadece yeşil kısmını rendeleyin)
Zeytinyağı

Enginarları uzun uzun doğrayın ve tencereye alın.

İnce kıyılmış soğanı ve kupa biberi ekleyerek az zeytinyağında 10 dakika kadar kavurun.

Tuzunu ve şekerini ekleyip buharlı fırında 100 derecede 15 dakika pişirin.

Buharlı fırın kullanmıyorsanız tuzu, şekerini ve 3 yemek kaşığı su ekleyip tencerenin ağzını kapatın ve kısık ateşte 15 dakika pişirin.

Tencereden aldığınız enginarların üzerine yeşil limon kabuğu rendesini serpin ve karıştırıp soğuduktan sonra servis edin.

Not: Dilerseniz servis sırasında az zeytinyağı ekleyebilirsiniz.

