



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLALI ENGİNAR

4 adet enginar
Yarım kg. iç bakla
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
1 limon
Tuz

Temizlemiş olduğunuz enginarları limon ile ovarak limonlu suda yıkayın. Sudan çıkartıp yayvan bir tencereye dizin. Sonra üzerlerine zeytinyağını dökün. Baklaları ayıklayıp yıkayın ve enginarların kenarlarına baklayı dökün. Daha sonra limon dilimleri yerleştirerek biraz su ve tuz ekleyerek kısık ateşte baklalar yumuşayana kadar pişirin. Piştikten sonra servis tabağına alırken önce enginarları tabağa dizin, sonra baklaları enginarların üzerlerine yerleştirip, ince kıyılmış dereotunu da serpin. Soğuyunca servis yapın.