



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLALI ENGİNAR

Malzemeler

Yarım kg. iç bakla
5-6 enginar
2 baş kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet dereotu
Tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 limon suyu

İç bakla iç kabukları da soyularak hazırlanır. Enginarlar sadece göbek kalacak şekilde hazırlanır. Kararmaması için limonlu suda bekletilir. Soğanlar yemeklik doğranıp zeytinyağında pembeleştirilir. 2 bardak su tencereye konulup kaynatılır Kuş başı doğranmış enginarla iç bakla da tencereye konulur. Şekeri ve tuzu ilave edilir. Suyu çeken yemeğin pişip pişmediği kontrol edilir. Pişmeye yakın doğranmış dereotu konup tencere ocaktan alınır. Soğuk ve limon ilave edilerek yenir.