



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BEZELYELİ ENGİNAR

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

6 adet enginar kök kısmı
12 adet arpacık soğan
2 su bardağı bezelye
1/2 fincan zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Geniş bi tencereye zeytinyağ koyarak arpacık soğanları ve bezelyeleri kavurun. Enginar köklerini de (bezelye ve soğanları kenara çektilirerek) tencereye dizin. Üzerine tuz sererek kapağını kapatın ve 35-40 dakika pişirin. Servis yaparken bezelye ve soğanları enginarların çukur kısımlarına doldurun. Soğuduktan sonra servis yapın.

