



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BEZELYELİ ENGİRAR

6 adet enginar
500 gram bezelye
2 adet havuç
2 adet patates
2 adet kuru soğan
Zeytinyağı
Limon suyu
Toz şeker
Tuz
Karabiber

Enginarları temizleyin. Patates ve havuçları küp küp doğrayıp bezelye ile birlikte haşlayın. Yemeklik doğranmış soğanı haşladığınız malzemelerle birleştirip enginarı bu iç ile doldurun. Bir tencereye alıp limonlu su ile 40 dakika kısık ateşte pişirin.

