



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR (DÜDÜKLÜ)

6 adet enginar
300 gr iç bakla
5 adet taze soğan
1/4 demet dereotu
4 yaprak adaçayı
10 diş sarımsak
1 adet limon (suyu)
1 adet limon (kabuğu rendesi)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1.5 ölçek su

Taze soğanları 1 cm uzunluğunda doğrayın.

Dereotunu ince kıyın.

Makinenizin iç haznesine enginarları yerleştirin.

Üzerine iç bakla ve taze soğanları yerleştirin.

Dereotu, adaçayı ve sarımsağı (bütün olarak) eşit miktarda dağıtın.

Limon suyunu ve rendelenmiş kabuğunu ekleyin.

Üzerine zeytinyağını gezdirin.

Son olarak şeker, tuz ve suyu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Sebze butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak zeytinyağlı enginarın pişme süresini 9 dakikaya ayarlayacaktır.)