



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

4 adet Tukaş Enginar Konservesi  
1 su bardağı Tukaş Garnitür Konservesi  
1 adet kuru soğan (küp doğranmış)  
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
½ su bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
Birkaç dal dereotu (ince kıyılmış)  
½ limon suyu  
Tuz, karabiber  
1 su bardağı su

Tencereye zeytinyağını koyup ısıtın. Soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar soteleyin ve daha sonra sarımsakları ekleyin. 12 dakika beraberce soteledikten sonra enginarları, tuzu, karabiberi, limon suyunu, şekeri ve suyu ilave edin. Kaynamaya başladıktan sonra Tukaş Garnitürü ekleyin. Kısık ateşte sebzeler biraz daha yumuşayana kadar pişirin. Altını kapatıp soğumaya bırakın, soğuduktan sonra dereotunu serpererek ılık veya soğuk servis edin.

