



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

4 adet orta boy enginar  
2 adet havuç  
2 adet patates  
2 adet soğan  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
Yarım demet dereotu  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz

2 adet soğanı ince ince doğrayıp sıvıyağda rengi pembeleşinceye kadar kavurun.Daha sonra-  
küp şeklinde doğranmış patates ve havuçları ilave edin.1 bardak suyunuda ilave ettikten sonra  
5dakika kaynatın.Hazırladığınız bu karışıma ince ince doğranmış dereotu,tuz ve şekeride ilave edip  
karıştırın.Tepsiye dizdiğiniz enginarların içlerine hazırladığınız karışımdan doldurun ve kalan suyu tepsiye dökün.  
Otomatik Programlar menüsünden Enginar seçilerek pişirilir

---