



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

4-5 adet enginar çanađı  
2-3 adet sođan  
2 su bardađı garnitür  
2 adet kesme řeker  
1 ay bardağı zeytinyağı  
Dereotu  
1 limonun suyu  
1 kařık un  
Tuz

Soğanları halka halka doğrayıp yağda soteleyin. Üzerine garnitürü döküp enginar çanaklarını da dizin. Üzerine su ilave edip geçecek kadar sıcak su ilave edin. Tuzunu ayarlayıp şekeri de atın. Enginarlar yumuşayınca kadar pişirin. Enginarlar soğuyunca servis tabağına enginar çanaklarını yerleştirin. İçine garnitür doldurup dereotu ile servis edin.