



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

Anadolujet Magazin

10-12 adet bebek enginar (temizlenip limonlu suda beklemiş)
1 demet dereotu
1 büyük kuru soğan
1 limonun suyu
1 su bardağı su
Tuz
Servis için taze nane

Yemeklik doğranmış soğanı zeytinyağında yumuşatın. Enginarların suyunu süzüp tencereye alın. 1,5 su bardağı suyla karıştırılmış limonun suyunu çırparak üzerine dökün. Kapağını kapatıp yarım saat orta ateşte pişirin. Ocaktan indirip kıyılmış dereotunu ekleyin ve 10 dakika kapağını açmayın. Servis zamanı dikkatle karıştırıp tabaklara alın ve üzerine az miktar zeytinyağı gezdirin, taze nane yaprakları serpin.

