



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

- 1 orta boy patates
- 1 orta boy havuç
- 1 avuç dondurulmuş bezelye
- 1 demet dereotu
- Yarım limonun suyu
- 6 adet temizlenmiş pişmeye hazır enginar
- 12 adet arpacık soğanı
- 3 kaşık zeytinyağı
- 4 adet kesme şeker

Pişirmeye başlayana kadar kararmaması için enginarları tuzlu limonlu su içinde muhafaza edin. Arpacık soğanları, tavla zarı büyüklüğünde doğranmış sudan geçirilmiş patatesleri, gene tavla zarı büyüklüğündeki havuçları zeytinyağında kavurun. Sonra çukur yerleri yukarıda kalmak üzere, enginarları ve bir avuç bezelyeyi tencereye yerleştirin. Tuzunu, limon suyunu, kesme şekerini koyarak enginarların hizasında su ilave edin. Önce harlı ateşte, sonra kısık ateşte kapağı kapalı olarak çatalın rahatça girebileceği yumuşaklığa gelene kadar pişirin. Suyu az gelirse ilave edin. Ateşten almaya yakın ince doğranmış dereotlarının yarısını enginarların üzerine serpin. Pişmiş enginarlar soğuyunca çukur tarafları yukarı gelecek şekilde servis tabağına alın. Enginarların içine patates, bezelye, havuç, bir adet arpacık soğanı koyun. Diğer malzemeyi servis tabağına yayıp, yağlı suyunu da üzerine dökün. Dereotlarını sap sap dekoratif şekilde servis tabağına yerleştirin.

