



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

<https://www.elele.com.tr>

- 5 adet çanak enginar
- 1 yemek kaşığı Őeker
- 1 orta boy patates
- 1 adet havuç
- 1/2 su bardađından biraz fazla bezelye
- 1 baŐ büyük sođan
- 1 su bardağından 2 parmak az zeytinyağı
- 1 adet limon suyu

İnce dođranmıŐ soğanları zeytinyağında biraz çevirip, kp küp dođranmıŐ havuç ve bezelyeyi ekleyin. Çanak enginarları ve patatesi, limon suyu, Őeker ve yarım bardak su ekleyerek kısık ateŐte piŐmeye bırakın. İndirmeye yakın tuzunu ekleyin ve piŐtikten sonra bol dereotu ile süsleyin.

