



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

6 adet enginar dilimi  
1 su bardağı bezelye  
1 adet orta boy havuç  
1 adet orta boy patates  
1 adet orta boy soğan  
1 çay kaşığı un  
Zeytinyağı  
Tuz ve şeker  
Yarım limonun suyu

Soğanı ince ince doğrayın.  
Havuç ve patatesleri küp küp doğrayın.  
Bezelyeleri ayrı bir tencerede az haşlayın.  
Geniş bir tencereye zeytinyağını ve soğanı alarak kavurun.  
Ardından havuç ve patatesleri ekleyip, kavurmaya devam edin.  
Bezelye ve enginar dilimlerini de tencereye alın.  
Üzerlerine tuz, şeker ve unun ilave edin.  
Üzerini geçecek kadar kaynar su ekleyin.  
Tencerenin kapağı kapalı olarak 10 dakika harlı daha sonra kısık ateşte pişirin.  
Sonrasında üzerine dereotu serpin.  
Ilık ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz.

