



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

6 adet enginar (kılçıksız)

Zeytinyağı

Şeker

Tuz

Dereotu

Enginarlar yıkanır, her birine limon sürülerek düdüklü tencereye dizilir. Üzerlerine 2 ufak doğranmış soğan, 1 çay bardağı zeytinyağı, 3 adet kesme şeker, 1 tatlı kaşığı tuz eklenir. Daha sonra çok fazla üstünü çıkmayacak şekilde suyu ilave edilir, pişirilir. 20- 25 dakika yeterli geliyor. Süre yine size kalmış. Soğuduktan sonra servis tabağına alınır ve dereotu ile taçlandırılır.

