



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

SuperFresh Garnitür 1 paket
SuperFresh Soğan 1 bardak
Ayıklanmış enginar çanağı 8 adet
Limonun suyu 2 adet
Portakalın suyu 2 adet
Su ½ su bardağı
Zeytinyağı 6 yemek kaşığı
Şeker 1 küp
Tuz 1 çay kaşığı
Dereotu ¼ demet

Enginar çanaklarını geniş bir tencereye dizin.
SuperFresh Tatlı Beyaz Soğan ve SuperFresh Garnitürü karıştırın ve ortalarına kaşık yardımıyla bolca koyun.
Üzerine limon, portakal suyu, su, tuz, şeker ve zeytinyağını karıştırıp dökün.
Tencerenin kapağını kapatın ve 45-50dk pişirin.
Pişen enginarlar oda sıcaklığına gelince dereotu ile servis edin.

