



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

5 adet enginar  
1 su bardağı haşlanmış bezelye  
2 adet patates  
2 adet havuç  
2 adet kuru soğan  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Yarım limonun suyu  
3-4 adet kesme şeker  
1 demet dereotu  
Tuz

Kararmaması için enginarları tuzlu limonlu suda bekletin.

Soğan ve havucu soyup küp şeklinde doğrayın.

Ardından zeytinyağında soteleyin.

Patatesi de ekleyip kavurmaya devam edin.

Çukur yerleri yukarıda kalmak üzere, enginarları ve bir avuç bezelyeyi tencereye yerleştirin.

Üzerine tuz, limon suyu ve kesme şekeri de ekleyip enginarların hizasında su ilave edin.

Önce yüksek ateşte, sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak yumuşayana kadar pişirin.

Eğer suyu az gelirse su ekleyin.

Ateşten almadan hemen önce de ince doğranmış dereotlarının yarısını enginarların üzerine serpin.

Enginarlar soğuyunca çukur tarafları yukarı gelecek şekilde servis tabağına alın.

Orta kısmına da patates, bezelye, havuç ve soğanı koyun.

Kalan malzemeyi de servis tabağına yayın ve yağlı suyunu da üzerine dökün.

Kalan dereotunu da üzerine serpin.

