



ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 1 Çay Kaşığı
Sofra Tuzu 2 Çay Kaşığı
Toz Şeker 1 Çay Kaşığı
Dereotu 10 Dal
Limon Suyu 2 Çorba Kaşığı
Bezelye 4 Çorba Kaşığı
Enginar 4 Adet
Havuç 1 Adet
Patates 1 Adet
Arpacık Soğan 15 Adet

Arpacık soğanlarının kabuklarını soyup bütün olarak tencereye koyalım. Üzerine temizlenmiş enginarları, kabuklarını soyup küp küp doğradığımız havucu patatesi ve bezelyeleri ilave edelim. Bütün diğer malzemeleri ve soğuk su ilave edip orta hararetili ateşte yavaş yavaş enginarlar yumuşayana kadar pişirelim. Ilık servis edelim.

