



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

4 adet enginar  
1 avuç iç bakla  
2 avuç arpacık soğanı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı toz şeker  
2 dilim limon  
2 dal dereotu  
2 su bardağı sızma zeytinyağı  
2 su bardağı içme suyu  
ince kıyım dereotu

Dört adet ayıklanmış, limonla ovulmuş Bayrampaşa enginarını tencereye dizin. Bir avuç dolusu iç bakla, iki avuç arpacık soğanı, bir tatlı kaşığı tuz, bir yemek kaşığı toz şeker, iki dilim kabuğu alınmış rondel limon, birkaç dal dereotu, iki su bardağı sızma zeytinyağı, iki su bardağı damacana suyu ilave ederek bir saat pişirin. Suyunu çeken yemeği cam bir kaba alıp soğumaya bırakın. Yarım saat sonra tabağa aldığınız enginarın yanına iç bakla, arpacık soğanlarını da koyarken taze kıyılmış dereotu serpip, bir cl sızma zeytinyağı dolaştırın. Unutmayın, her zeytinyağlı yemek hafif ılık yenmelidir.