



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

- 4 adet enginar
- 1 adet havuç
- 8 adet arpacık soğan
- 1 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet patates
- 30 gr bezelye
- 1/4 litre su
- Tuz ve karabiber

Enginarları temizleyin. Havuç, arpacık soğan ve sarımsağı zeytinyağında kavurun. Enginarlara su ekleyerek pişirin. Piştikten sonra patates ve bezelye, tuz ve karabiber ekleyerek 5 dk daha kaynatın ve servis yapın.

