



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

5 kişilik
5 adet enginar
2'şer adet havuç ve patates
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un
Yarım limon
Yarım demet dereotu
1 su bardağı haşlanmış bezelye
Tuz
Karabiber

Havuç ve patatesleri küp küp doğrayıp, sıvıyağda soteleyin. Biraz su ekleyin. Havuç biraz yumuşayınca içine küçük doğranmış enginarları ilave edin. Daha sonra biraz suyla karıştırılmış un ekleyin. Tuzunu, karabiberini ayarlayın. Limon, taze dereotu ve haşlanmış bezelye ile servis yapın.