



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

Malzemeler (4 kişilik)

4 adet enginar

6-7 adet yer elması

250 gr ayıklanmış taze bakla içi

20 adet arpacık soğan

1 demet dereotu

1 adet limon suyu

1 su bardağı zeytinyağı

2 çorba kaşığı şeker

tuz

Yapılışı

Arzum Passione düdüklü tencerede ½ su bardağı zeytinyağını kızdırıp, arpacık soğanlarını kavurun. Soğanlara ½ bardak su, şeker, tuz ve biraz limon suyu ekleyip, enginarları tencereye koyun. Kapağını kapatıp, 1. kademede 20 dakika pişirin.

Pişen enginarları tencereden suyu ile birlikte çıkarıp bir tabağa alın.

Yine düdüklü tencerede taze bakla ve yer elmalarını buharda (düdüklü tencere 0 fonksiyonu) ½ saat pişirin.

Yer elması ve baklaları Arzum Soprano el blenderi ile püre haline getirin. Dereotunu mini doğrayıcıda kıyın.

Zeytinyağını ve ince kıydığınız dereotunu ve geri kalan limon suyunu ilave edip, Arzum Soprano el blenderi ile bir kez daha çekin.

Servis tabağına önce hazırladığınız taze baklalı püreyi porsiyonlar halinde yerleştirin.

Üzerlerine enginarları yerleştirin, dereotu ile süsleyerek servis yapın.