



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

Pozcu Restore - Mersin

4 adet enginar
2 adet patates
3 adet havuç
8 adet arpacık soğan
1 fincan bezelye
2-3 adet defne yaprağı
1 tutam tane karabiber
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 tutam dereotu
1 çay kaşığı toz şeker
Yeteri kadar tuz

Zeytinyağı, tencerede hafif kızdırılır. Arpacık soğan ve tavla zarından daha büyükçe doğranmış olan havuç, kızan yağa atılarak biraz sotelenir. Karabiber ve defne yaprağı eklendikten sonra üzerine su ilave edilir. Bir taşımlik kaynatıldıktan sonra enginar eklenerek 5-6 dakika daha kaynatılır. Daha sonra üzerine havuç şeklinde doğranan patatesler ve bezelye ilave edilir. Kontrol edilerek pişimi tamamlanana kadar kaynatılır. Piştikten sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra dereotuyla süslenecek servis yapılır.