



## ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR

- 5 adet enginar
- 1 adet soğan
- 1 adet patates
- 2 adet havuç
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 4 adet kesme şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım limon suyu
- Yarım demet dereotu
- Yarım metre yağlı kağıt

Enginarları temizleyip iki parçaya böldükten sonra tencerenin zeminine dizin. Üzerine piyaz şeklinde doğradığınız soğanları ve küp küp doğradığınız sebzeleri koyun. Sebzelerin üzerine şekeri, limon suyunu, zeytinyağını ve tuzu ilave ettikten sonra üzerlerini hafif örtecek miktarda su ekleyin. Tencerenin üzerine yağlı kağıdı ıslatıp kapatın. Ateşte 45 dk. kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerini dereotuyla süsleyerek servis yapın.



