



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

Yıldız Özdemir

4 Adet Orta Boy Enginar
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Adet Büyük Patates
2 Adet Kuru Soğan
1 Tatlı Kaşığı Tuz
4 Adet Kesme Şeker
2 Adet Limon

Soğanları bütün halkalar halinde kesip tencerenin dibine yerleştirelim. Limon suyu ile ovduğumuz enginarları, çukur kısmı yukarıda kalacak şekilde soğanların üzerine koyalım. Elma dilimi şeklinde kestiğiniz patatesleri aralara yerleştirelim. Her enginarın üzerine 1 adet kesme şeker koyalım. Zeytinyağını üzerlerine döküp, enginarların bir parmak üzerine çıkacak kadar su ilave edelim ve tuzu serpiştirelim. Önce harlı, sonra kısık ateşte çok az su kalana kadar pişirelim. Servis tabağına önce enginarları alalım. Üzerine pişmiş halka soğanları ve patatesleri koyalım.