



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

4 enginar
3 havuç
20 arpacık soğan
Yarım ay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı sıcak su
Yarım demet dereotu
Yarım limonun suyu
Tuz

1-Havuçların kabuklarını soyun ve 1 cm kalınlığında doğrayın. Enginarları iri doğrayın.
2-Soğanların kabuklarını soyup zeytinyağında birkaç dakika soteleyin. Havuç ve enginarları ekleyip 1 dakika daha soteleyin. Tuz , limon suyu ve sıcak suyu ilave edin. Dödüklü tencerede 20 dakika pişirin.
3-Dereotunu ince ince kıyın ve enginara ekleyerek karıştırın. Servis tabağına aktarın ılık ya da soğuk servis yapın.
