



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

Mehmet Soykan

100 gram bezelye  
300 gram havuç  
2 kg enginar  
300 gram patates  
80 gram tuz  
200 gram yağ  
200 arpacık soğan  
100 gram limon suyu  
80 gram un  
1 adet yumurta sarısı

Havuç ve patatesi parizyen (yuvarlak misket şeklinde) çıkarın. Havuç ve arpacık soğanı soteleyin ve suyunu verin. Kaynatılmaya bırakın. Un, yumurta sarısı ve limon suyu ile sos yapın ve kaynayan suya ilave edin. Son olarak enginar ve patatesler eklenip 20 dakika daha kaynatın. Servis esnasında bezelyeler üzerine serpin dereotu ile süsleyin.

---