



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

- 4 enginar
- 3 kesme şeker
- 1 soğan
- 1 patates
- 1 havuç
- 1 limon
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 5 dal dereotu

Enginarları güzelce temizleyip tencereye dizin. Üzerine az miktarda su, zeytinyağı ve şekerini ekleyip kısık ateşte pişirin. Bu arada kuru baklaları da yıkayıp düdüklü tencereye alın. Üzerine doğranmış soğan, sarımsak, irice kesilmiş patates ve havucu ekleyin, zeytinyağını gezdirip karıştırın. 1 su bardağı kadar su döküp kısık ateşte 35 dakika pişirin. Soğutup servis tabağına yerleştirin. Kenarlarını dereotuyla süsleyin.
