



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

- 8 adet enginar
- 2 adet soğan
- 1 adet limon
- 1 adet havuç
- 2 adet patates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 5 adet kesme şeker

Enginarları limonlu suya koyun. Soğanları yarım ay şeklinde doğrayıp tencerede zeytinyağıyla birlikte kavurun. Üzerine doğranmış havuç, patates ve enginarları yerleştirip şekerini koyun. Üzerine suyunu ekleyip 45 dakika pişirin. Soğuk olarak ikram edin.

