



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR YEMEĞİ

2 kavanoz Tat Enginar Kalbi  
1 kavanoz Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu  
1/2 kavanoz Tai Garnitür  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
3 dış sarımsak  
1/2 limon suyu  
1/2 demet dereotu  
1/2 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Zeytinyağını kızdırınız ve içine kıyılmış sarımsak, Tat Enginar Kalbi, yarım kavanoz Tat Garnitür ve limon suyunu koyup karıştırınız. Daha sonra üzerine Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu, kıyılmış, dereotu, su, dilediğiniz kadar tuz ve karabiberi ekleyip bir süre pişiriniz. Servis tabağına alıp taze dereotu yaprakları ile süsledikten sonra ılık olarak servis ediniz.

[ML® Zeytinyağılı Enginar için tıklayın](#)