



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI GARNİTÜRLÜ ENGINAR

8 adet enginar
1 paket konserve karışık garnitür
1 limon
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1.5 su bardağı su
Tuz
Süslemek için:
Dereotu

İlk olarak enginarları güzelce yıkayın ve kabuklarını soyun.
Enginarları geniş bir tencereye dizin.
Enginarın üzerine bir limonun suyunu sıkın ve zeytinyağını üzerinde gezdirin.
Suyu da tencereye ekleyin ve tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakın.
Pişen enginarları sunum tepsisine alın.
Garnitürleri enginarın suyuyla karıştırın.
Garnitürleri enginarların üzerine bölüştürün.
Üzerine dereotu serperek servis edebilirsiniz.

