



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI MANTARLI ENGİNAR

6 adet enginar  
3/4 su bardağı zeytinyağı  
1 adet limonun suyu  
3 adet kesme şeker  
2 adet kuru soğan (halka doğranmış)  
6 çorba kaşığı mantar (dilimlenmiş)  
3 çorba kaşığı mısır  
Yarım demet dereotu  
Tuz

Eninarları temizleyip zeytinyağıyla tencereye koyun. Limon suyu, şeker ve tuz ilave edin. Kısık ateşte pişirin. Enginarları soğumaya bırakıp daha sonra servis kabına alın. Tencerede kalan yağa soğanı koyup kavurun. Mantar ve mısırı ilave edip 10 dakika pişirin. Enginarları dereotuna bulayın. Ortalarına mantarlı harcı doldurun. Kalan dereotuyla süsleyin. Servis yapın.