



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI MANTARLI ENGİNAR

Yasin Özsöylemez

6 Adet enginar
2 Adet soğan
1 Adet havuç
15 Adet mantar
1 Çay kaşığı tozşeker
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
Yanm limon suyu
Tuz

Soğanları piyazlık doğrayıp zeytinyağında kavurun.
İnce kıyılmış mantar ve küp şeklinde doğranmış havuçları ilave ederek bir süre daha kavurun.
Tuz ve tozşeker ekleyip karıştırın.
Enginarları temizleyip tencereye dizin.
Hazırladığınız harçtan ortalarına doldurun.
1 çay bardağı sıcak su ilave ederek kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin.
Ocağın altını kapatmadan önce limon suyunu ekleyin.
Enginarları servis tabağına alıp kıyılmış dereotu ile süsleyin.
