

Zeytinyađlı Enginar

Toplam 80 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 39 dk

4 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 6/10

Enginar çanakların bezelye, havuç ve patatesle piştiği ferah zeytinyağlı.

Malzemeler

- 4 adet Enginar çanađı
- 1 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 1 su bardađ Bezelye
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay bardađ Zeytinyađı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.3 demet Dereotu
- 1 su bardađ Su

Yapılış

1. Enginarları limonlu suda 10 dakika bekletin.
2. Soğan zeytinyağında 4 dakika kavurun.
3. Küp doğranmış havuç, patates ve bezelyeyi ekleyip 5 dakika çevirin.
4. Enginarları tencereye dizin, sebzeleri içlerine paylaştırın.
5. Limon suyu, şeker, tuz ve 1 su bardağ su ekleyip 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Enginarları limonlu suda bekletin; kararmadan parlak rengini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Dereotu ve limon dilimleriyle soğuk servis edin.