

Peynirli Enginar

Malzemeler

- * 4 Enginar
- * 1 Limon
- * 1 Su Bardagi Lor Peyniri
- * Yarim Demet Dereotu
- * 1 Cay Kasigi Kirmizibiber
- * 1 Cay Kasigi Tuz

Yapilisi

- 1 - Enginarlari soyup temizleyin.Limon suyu,tuz ve az miktar suyla pisirin.
- 2 - Enginarlar yumusayinca lor peyniri,kiyilmis dereotu ve kirmizibiber ilave edin.Tencerenin kapagini kapatip kisik ateste 10 dk daha pisirin.