

Zeytinyagli Enginar

Malzemeler

- 6 adet dolgun enginar
- 2 kahve fincani zeytinyagi
- 2 cay kasigi un
- 2 limon suyu
- 1 adet orta boy havuc
- 2 adet orta boy patates
- 20 adet arpacik sogan
- 1 tatli kasigi tuz
- 1 cay kasigi seker
- 1 su bardagi su

Yapilisi

- Enginarlari sapli olarak ayiklayin.Havuc ve patatesleri soyup zar gibi dograyin.
- Soganlarin baslarini hafif keserek soyun.
- Tencereye enginarlari yanyana yatirarak daire seklinde dizin.
- Patates ve soganlari yikadiktan sonra uzerine ilave edin.
- Bir kabin icerisine tuzu unu sekeri ve suyu koyarak iyice karistirin.
- Bu karisimi enginarlarin uzerine ekleyin
- Agir ateste 30 dk pisirin.
- Altini sondurduktan sonra 15 dk daha kapagini kapatarak demlenmesini saglayin.