



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Zeytunyağlı Ənginar

Zeytinyağlı Enginar



4 Ədəd ənginar  
15-20 Ədəd xırda soğan  
2 Qədhvə fincanı zeytunyağı  
1 Ədə böyük kartof  
1 Ədəd yerkökü  
1 Çay qaşığı un  
1 Çay qaşığı duz  
Yarım limonun suyu  
1 Ədəd qənd  
2 Stəkan su  
8-10 dal dəre otu

- # Yerkökü və kartof təmizlənilib damino şəklində doğranır.
- # Soğanlar soyulur, işlərindəki samanlı qisim bir qaşık köməyi ilə qzıyaraq çıxardılır.
- # Ənginarın qararmaması üçün üzərlərinə limon suyu sürülür.
- # Kiçik bir qazana ənginar təpə üstü düzülür.
- # Üzərinə əvvəl unlu su gəzdirilir, sonra soyulmuş xırda soğanları, doğranmış yerkökü və kartofəlavə olunur.
- # Ən son duz və şəkər qoyub, zeytun yağı gəzdirilir.
- # Qazanın qapağı örtülür, az atəşdə 1,5 saat bişirilir.
- # Soyuyunca üzərinə incə qyılmış dəre otu səpilərək xədmət edilir.

Not: Ənginar sezonu deyilsə konservə enginara eyni işləm edilərək bu yemək bişirilə bilər, ancaq bişmə vaxtını daha qısa tutmaq lazımdır.