



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ENGİNDAR TAVASI



3 adet konserve enginar
2 adet yumurta
1 kahve fincanı su
1 su bardađı un
1 ay kaşığı tuz
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # Konserve enginarlar parmak kalınlığında uzun dilimlenir.
- # Karıştırma kabına yumurtalar kırılır. Su ve tuz ilave edilir, iyice çırpılır.
- # Un azar azar ilave edilerek karıştırılır. Kek hamurundan biraz daha katı bir kıvamda hamur olmalıdır.
- # Enginar parçaları hamura batırılır. Sıcak zeytinyağında iki yüzü pembe renkte kızartılır.

Not: Bu tarif ızgara et yemeklerinin yanında servise sunulabilir.