İÇ BAKLALI ENGİNAR

6 adet enginar
Yarım kg taze bakla
2 baş taze sarımsak
1 adet havuç
1 adet domates
Yarım demet dereotu
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet kesme şeker
Üzeri için:
1 çorba kaşığı un
1 adet limon
2 su bardağı su

Baklaların içi çıkarılır, ince zarı da alınır. Havuç soyulur.
İç bakla, havuç ve enginar ayrı ayrı haşlanır. (enginarın suyuna biraz limon suyu eklenir)
Daha sonra havuç, tavla zarı şeklinde doğranır. Dereotu ve sarımsak ince ince kıyılır. Domates küp şeklinde dilimlenir.
Üzerine haşlanmış, suyu süzülmüş iç bakla, kesme şeker, zeytinyağı, tuz ilave edilir ve karıştırılır.
Enginar çanakları yayvan bir tencereye çabuk hareketlerle yerleştirilir.
Enginarın üzerine ve kenarlarına hazırlanan baklalı iç bırakılır.
Un, limon suyu ve su karıştırılır, tencereye dökülür.
Üzerine ıslatılmış yağlı kağıt yayılır ve kapak kapatılır.
Tencere orta-kısık ateş arası konumda ki ocağa oturtulur yarım saat pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif konserve enginarla hazırlanırsa haşlamaya gerek yoktur.