ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

4 Adet enginar
15 – 20 Adet arpacık soğanı
2 Kahve fincanı zeytinyağı
1 Adet büyük patates
1 Adet havuç
1 Tatlı kaşığı un
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım limonun suyu
1 Adet kesme şeker
2 Su bardağı su
8 – 10 Dal dereotu

Havuç ve patates temizlenip tavla zarı şeklinde doğranır.
Soğanlar soyulur, enginarlar soyulur, içlerindeki samanlı kısım bir kaşık yardımıyla kazıyarak çıkartılır.
Enginarın kararmaması için üzerlerine limon suyu sürülür.
Küçük bir tencereye enginar tepe üstü dizilir.
Üzerine önce unlu su gezdirilir, sonra soyulmuş arpacık soğanları, doğranmış havuç ve patates eklenir.
En son tuz ve şeker konup, zeytinyağı gezdirilir.
Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte 1,5 saat pişirilir.
Soğuyunca üzerine ince kıyılmış dereotu serpilerek servis yapılır.

Not: Enginar mevsimi değilse, konserve enginara aynı işlemler yapılarak bu yemek pişirilebilir, ancak pişme süresini daha kısa tutmak gerekir.