



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SALÇALI ENGİÑAR

Kullanılacak malzeme (6 kiři için) :

12 körpe enginar,
3/4 litre süt,
160 gram tereyağı,
70 gram un,
50 gram rendelenmiş parmesan peyniri veya kaşer peyniri,
4 yumurta,
gereğı kadar tuz,
1 limon.

Yapımı : Yumurtaları katı olacak biçimde haşlayıp soğuk suya sokup çıkarmalı ve kabuklarını soyup soğumaya bırakmalı. Beri yanda enginarları limonlu soğuk suyun içinde tutarak ayıklamalı, göbekte. rindeki tüylü kısmı kazımalı, sivri uçları kesmeli. Enginarların saplarını bir başka işte kullanmak üzere bir kenara ayırdıktan sonra başlarını birer parmak kalınlığında dilimlere doğramalı.

75 gram tereyağını bir tavaya koyup erit. meli. Yağ ısınınca ateşin ısısını ortaya almalı ve akarsuda yıkanmış enginar parçalarını kurutup tavaya atmalı. Enginarların her yanı kızarınca bunları tuzlayıp yağa bulanmış pyrex bir kaba veya güvece düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Bir kenarda soğutulmuş olan yumurtaları dilimleyip enginarların üstüne yaymalı. Beri yanda 60 gram tereyağını bir kaptan eritmeli. Bunu tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken elekten geçirerek unu azar azar katmalı ve yağa yedirmeli. Karışımı sarartmadan bir süre karıştırarak kavurmalı. Unun rengi dönmeye başlarken ılık sütü sicim gibi ince akıtarak yağlı una yedirmeli. Beşamel salçasını on dakika kadar kaynatıktan sonra kabı ateşten indirmeli, rendelenmiş peyniri katıp karıştır-malı ve salçaya yedirmeli. Salçayı enginar ve yumurtaların üstüne gezdirerek dökmeli. Kalan tereyağını da küçük parçalara bölerek sağa, sola serpiş, tirdikten sonra kabı 200 dereceye göre kızdırılmış fırına koyup 15 dakika kadar orada tutmalı.

Beşamelin üzeri gratine olunca kabı fırından çıkarıp sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.