



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ ENGİRAR

Malzeme

- 6-8 adet enginar
- Harç:
 - 2 adet havuç
 - 1 su bardağı bezelye
 - 2 adet kuru soğan
 - 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
 - 4 diş sarımsak
 - 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
 - ½ demet dereotu
 - Tuz ve karabiber
- Sosu:
 - 500 ml süt
 - 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
 - 2 yemek kaşığı un
 - 1 adet yumurta
 - 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
 - 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

1. Havucun kabuğunu kazıyıp, tavla zarı şeklinde doğrayın. Dereotunu ayıklayıp, kıyın.
2. Kuru soğanı piyazlık doğrayın. Dereotunu kıyın.
3. Sarımsakları ayıklayıp, ince ince kıyınız.
4. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince bezelyeleri, kıyılmış sarımsakları, tavla zarı şeklinde doğranmış havuçları, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi koyup, bir taşım kavurun.
5. Soğuk sütün içine, yumurtayı kırıp, tuzu ekleyip, iyice çırpın.
6. Derin bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine unu ekleyip, unun kokusu gidene kadar kavurunuz. Daha sonra içine devamlı karıştırarak sütlü?yumurtalı karışımı ve kıyılmış derotunu ekleyip, karıştırarak pişirmeye devam edin. Sos kıvamına gelinceye kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin.
7. Yayvan bir tepsiye veya ısıya dayanıklı bir fırın kabına, enginarları dizip, içlerini harç ile doldurun.
8. En son olarak harçlı enginarların üzerine dereotlu beşamel sosun tamamını döküp, kaşığın sırtı ile düzeltip, üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpiniz.
9. Önceden 200 derece de ısıttığınız fırında 20-25 dakika Peynirler kızarıncaya kadar pişirip, sıcak olarak servis ediniz.