



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNAR KÖFTESİ

Malzemeler :

Enginar 6 Adet

Yumurta 6 Adet

Kaşar peyniri 50 Gr

Limon 1 Adet

Un 1 Su Bardağı

Maydanoz 1 Demet

Komili Riviera zeytinyağı 1 Su Bardağı

Galetu unu 1 Su Bardağı

Beşamel Sos İçin:

Süt 2,5 Su Bardağı

Komili Riviera zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı

Un 1.5 Çay Bardağı

Yenibahar 1 Çay Kaşığı

Karabiber, Tuz

YAPILIŞI:

1- Enginarları soyup kestikten sonra limonlu suda bekletin.

2- Bir kaba 4 su bardağı su ve 1 çorba kaşığı tuz koyup kaynatın. Enginarları kaynar suya atıp haşlayın.

Dağılmaya başlamak üzereyken sudan alıp süzün. Enginarları ezip, püre haline getirin.

3- Beşamel sosu hazırlamak için Komili Riviera zeytinyağını kızdırın. Unu ilave edip 2 - 3 dakika kavurun. Sütü

ekleyip karıştırın. Beşamel sosa, enginar püresini, 1 adet yumurtayı, rendelenmiş kaşar peynirini, tuz ve

karabiberi ekleyip iyice karıştırın.

4- Karışımı yağladığınız mutfak tezgahının üzerine 1 parmak kalınlığında yayıp soğumaya bırakın. İyice

soğuyunca istediğiniz şekilde parçalara ayırın.

5- Kalan yumurtaları geniş bir tabakta hafifçe çırpın. Enginar köftelerini sırasıyla una, yumurtaya ve galeta ununa

buladıktan sonra, kızdırılmış Komili Riviera zeytinyağında iki tarafı da pembeleşinceye kadar kızartın.

6- Delikli bir kepçeyle süzerek servis tabağına alın, limon dilimleri ile süsleyerek sıcak olarak servis yapın.