



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI EKMEK

- 6 adet enginar (kök kısmı pişmiş)
- 2 adet taze soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 paket labne peyniri
- 50 gr tereyağı
- 1/4 bardak mayonez
- 1/2 bardak ekşi krema
- 1 ay bardağı mozerella rendesi
- 1 somun kepekli ekmek

Pişmiş enginar köklerini doğrayın ve bir kaba koyun. zerine taze soğanları, sarımsakları, labne peynirini, mayonezi, ekşi kremayı ilave ederek karıştırın. Ekmeęi bıçak ile 2'ye bln ve ekmeğin iini alın. Ekmeęin iç kısmına tereyağını sürün ve hazırladığınız karışımı doldurun. zerine mozerella peyniri rendesini serpiştirin. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin.

