



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI EKMEK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 2 Adet sandviç ekmeği
- 1 Tutam tuz
- 1 Tutam karabiber
- 1 Adet enginar
- 1 Tatlı Kaşığı limon suyu
- 1 Çay Bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 Adet orta boy domates

Sandviç ekmeklerini ikiye bölün. Domatesi iyice yıkayın, ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın ve küp küp doğrayın. Enginarı tuzlu, limonlu kaynar suda 10 dakika haşlayın. Ardından kaynar sudan çıkarıp soğuk su dolu bir kabın içine alın. İyice soğuduktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Tavada yağı kızdırın, ardından içine enginarları atıp 3-4 dakika kavurun. Tavaya tuzu ve karabiberi de ekleyin. Enginarlar kavrulunca sandviç ekmeklerinin üzerine yerleştirin, daha sonra ekmeklere, doğradığınız domatesleri ve kaşar peynirini bölüştürün. Ekmekleri yağladığınız fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.