ETLİ ENGİNAR

2 bardak süt
1 adet soğan
1 çay bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı yağ
2 çorba kaşığı un
8 adet enginar
2 adet biber
1 adet Domates
200 gr kuşbaşı et
1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

Enginarları hazır soyulmuş alıyorum.Tencereye enginarları koyup çok az limon sıkıp yeteri kadar su ekleyip yumuşayıncaya kadar (ezilip püre olacak kadar değil)haşlıyoruz.Daha sonra enginarları tepsiye alıyoruz.Kuş başı et ile bir iç hazırlıyoruz. (Soğan et domates ve biberi kavurup etler pişinceye kadar haşlıyoruz) Hazırladığımız içi enginarların üzerine döşüyoruz. Unu ve yağı pembeleşinceye kadar kavurup üzerine sürekli karıştırarak azar azar süt ilave ediyoruz muhallebi kıvamına galene kadar pişiriyoruz pütürlü olursa blendırdan geçirerek bir beşamel sos hazırlamış oluyoruz. Beşamel sosu etli enginarların üzerine döküp yemeğimizi fırına veriyoruz sosun üzeri kızarmaya başladığında kaşar peyniri döküp peynir eridiğnde sıcak servis yapıyoruz.

Not: Kuşbaşı et yerine kıyma da kullanabiliriz.

© lezzetler.com tarif no:76059 • adı:Etli Enginar • gönderen:felamur • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:00