



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA KÖFTELİ ENGİNAR

150 gr margarin  
5 adet enginar  
Yarım limon Su  
Köftesi için:  
200 gr. kıyma  
1 adet yumurta  
1 orta boy soğan, rendelenmiş  
1 tutam maydonoz  
Yarım çay bardağı galeta unu  
1 çay kaşığı tuz  
Bir çimdik karabiber  
Sosu için:  
100 gr tereyağı  
4 adet domates  
1 yemek kaşığı Fesleğen  
1 çay kaşığı Tuz  
Üzeri için:  
150 gr Rendelenmiş kaşar peyniri

Enginarları su, tuz ve limon ilavesiyle yayvan bir tencerede kısık ateşte iyice pişirelim.  
Köfte malzemelerini karıştırıp iyice yoğuralım. Enginarın üzerini kapatacak şekilde yuvarlak köfteler yapalım.  
Enginarları fırın kabına dizelim üzerine köfteleri yerleştirelim.  
Ayrı bir tavaya yağı alıp küp kestiğimiz domatesleri ekleyelim. Üzerine sos malzemelerini koyup kaynatalım.  
Domatesli sosu enginarın üzerine döküp önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişirelim.  
Fırından çıkmadan 10 dk. önce kaşar peyniri köftelerin üzerine serpelim ve tekrar fırınlatalım. Kaşar peynir eriyince fırından çıkarıp servis edelim.

