



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA YÜREK ENGİNDAR

www.miele.com.tr

8[?]10 Enginar yürek, konserve
200 ml Krema
100 gr. Otlı eritme Peynir
100 gr. Gouda peynir, rendelenmiş
75 gr. Jambon, doğranmış
Muskat
Karabiber

Krema, eritme peynir ve Gouda peynirin yarısını ısıtın, birlikte çırpın ve karabiber ve Muskat ilave edin. Jambonu küp küp doğrayın ve ekleyin.

Süzülen yürek enginarları yassı bir sufle kalıbına koyun, üstüne peynirli sosu dökün ve kalan peyniri üzerine serpin. Altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin.
