



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ NOHUTLU ENGİRAR GRATEN

1 ay bardağı nohut
4 tane enginar göbeğı
2 para Erpili Şinitzel
1 ay bardağı krema
100 gram rende kaşar
Yeteri kadar toz kırmızı biber
1 diş sarımsak
4-5 damla limon suyu
1 adet yumurtanın sarısı
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Muskat

Kızgın bir tavada Erpili Şinitzel'leri üzerine muskat rendeleyerek soteleyin. Haşlanmış nohutları ilave ederek sotelemeye devam edin. Bir tutam tuz serperek soteleme işlemini tamamlayın. İçerisine zeytinyağı, dövülmüş sarımsak, limon suyu ve karabiber katıp karıştırın. Başka bir kaptaki krema, yumurta sarısı, kaşar peyniri rendesini karıştırın. Enginar göbeğine hazırladığınız nohutlu Erpili'li karışımı yerleştirip en üstede kaşarlı harcı koyun. Önceden ısıttığınız ve 180 dereceye ayarladığınız fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin. Bu süre yaklaşık 30 dakika olabilir. Servis etmeden önce üstüne toz kırmızı biber serpin.

