



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE ENGİNAR

8 adet Enginar
1 su bardağı Süt
1 Çorba kaşığı Un
1 adet Limon suyu
50 gr Kaşar
125 gr Çiğ krema
Tuz
Karabiber
6 çorba kaşığı sıvıyağ

Enginarları ayıklayıp, Limonlu suya atıp, biraz bekletin. Enginarları limonlu sudan aldıktan daha sonra güvec tenceresinin dibini biraz sıvı yağ yağlayıp su ve tuz ilave ederek orta ateşte pişirin. Haşladığınız enginarları 25 gr yağda sote edip, tekrar güvece koyun. Diğer yandan sıvı yağı ısıtıp, unu katın. Un kavrulunca 1 bardak sütü yavaş yavaş ilave edip, hızlı hızlı karıştırarak una yedirin. Muhallebi kıvamını buluncaya kadar pişirdiğiniz beşamel sosa çiğ krema ve rendelenmiş peynirin yarısı ilave edip, enginarların üzerine dökünüz. Artan peyniri de enginarların üzerine serpiştirip, güveçten servis yapın.