HİNDİLİ ENGİNAR

9 adet temizlenmiş enginar
500 gr kuşbaşı doğranmış hindi göğsü
2 adet havuç
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı margarin
3 diş sarımsak
2 adet soğan
yeteri kadar tuz
yeteri kadar karabiber
yeteri kadar sıvı yağ
yeteri kadar üzeri için rendelenmiş kaşar peynir

Enginarları yayvan bir tencereye dizin. Havucu dilimleyin ve enginarların üzerine koyun. Üzerine sıvı yağ, tuz ve az su koyun. Kapağını kapatarak pişmeye bırakın. Ayrı bir tencereye sıvı yağ dökün. Kuşbaşı hindi etlerini koyarak kavurun. Soğanı ve sarımsağı doğrayarak üzerine ilave edin. Üzerine sana yı, unu, tuzu ve karabiberi ekleyip pişirin. Üzerine sütü de azar azar ilave ederek karıştırın. Kıvamı koyulaşana kadar pişirin. Pişirdiğiniz enginarları fırın kabına dizin. içlerine ve üzerlerine hindili harcı paylaştırın ve pişen havuçlardan koyun. Rendelenmiş kaşar peynirini de üzerlerine serpin. önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında peynir eriyene kadar pişirin, sonrasında servise alın.

© lezzetler.com tarif no:92730 • adı:Hindili Enginar • gönderen:fatin • indirme tarihi:09.05.2024 - 02:17