



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ENGİNARLI BÖREK

250 gr. margarin

500 gr. un

1 su bardağı sıcak su

1 paket kabartma tozu

1 adet yumurta

Biraz tuz

İçi için:

1 kutu enginar konservesi

125 gr.'lık margarinin yarısı

2 çorba kaşığı un

1,5 su bardağı süt

1 çay bardağı kaşarpeyniri rendesi

250 gr.'lık erimiş margarinini, 1 bardak sıcak suyu, tuzu, kabartma tozunu bir kaba koyup, karıştırınız.

Unu ilâve ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Hamuru iki eşit parçaya ayırıp, 10-15 dakika dinlendiriniz.

Küçük paket margarinin yarısını, 2 çorba kaşığı unu bir tencereye koyup, ateş üzerinde hafif pembe renkte kavurunuz.

Ateşten alıp, sütü koyarak iyice eziniz. Tekrar ateşe koyup, un çorbası kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.

Enginarları kutudan çıkarıp, ufak ufak doğrayıp, sosu ilâve ediniz.

Ateşten alıp, kaşarpeyniri rendesini serpip bir kenara bırakınız.

Hamurun bir parçasını açıp, yağlanmış tepsiye yayınız. Üzerine enginarlı sosu döküp, yayınız.

İkinci hamuru merdaneyle açıp, sosun üzerine kapatınız.

Yumurta sarısı sürüp, orta ısı fırında 30-35 dakika altı ve üstü pembe renge gelene kadar pişiriniz.

Dilimlere kesip, sıcak servis yapınız.

[ML® Enginar Konservesi Videosu](#)