



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SOSLU ENGİRAR BÖREĞİ

1 kepçe sebze suyu
1 diş sarımsak
Tuz
2 adet yumurta
80 gr. peynir
1 avuç maydanoz
200 ml. krema
Taze nane 1 avuç
45 gr. sızma zeytinyağı
300 gram enginar

Bir tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın, kıyılmış sarımsak, maydanoz, nane ve küp küp kesilmiş enginar çanaklarını ekleyin. 5 dakika pişirin, sonra suyu, tuz ve karabiber ekleyip kapağını kapatın ve pişene kadar kısık ateşte pişirin. Sonra yarım krema ve yumurtayla birlikte mikserde çırpın. Baharatını ayarlayın ve önceden biraz zeytinyağı ile yağlanmış kalıplara dökün. Böreğinizi 10-15 dakika pişirin. Soğumasını bekleyin. Peynir ile kalan kremayı tencerede, ısıtın. Çok yoğun olursa süt biraz süt ekleyin. Servis tabağı üzerinde böreği ters çevirin ve fondü peynir sosunu döküp taze çekilmiş beyaz biber ile süsleyip servis edin.

