PEYNİRLİ ENGİNAR OGRATEN

MALZEMELER:
4 adet enginar
1 adet soğan
150 gram kıyma
Yarım su bardağı rende kaşar peyniri
50 gram tereyağı
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 su bardağı kemik suyu
Yarım limonun suyu
Tuz
Karabiber
Beşamel sos malzemesi:
1 yumurta
50 gram tereyağı,
1,5 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Tuz

HAZIRLANIŞI:
Enginarları su, tuz ve limon suyu ile 15 dakika kaynatıp, süzün, tepsiye alın. Soğanı ince kıyın, tereyağında iyice kavurun, kıymayı ekleyin, pişene kadar kavurun. 1 su bardağı kemik suyu ilave edin, 10 dakika pişirdikten sonra tuzunu ekleyin, iyice pişirin sonra süzüp suyunu ayırın. Maydanozu ince kıyın, karabiberle birlikte kıymaya ilave edin. Tereyağında unu kavurun, süt ve tuz ekleyip karıştırarak pişirin. Yumurtanın akıyla sarısını ayırın, akına kabartma tozu ekleyerek iyice karıştınp, beşamel sosa ekleyin. Tepsideki enginarlann üstüne kıymayı ve beşamel sosu pay edin. Kıymadan süzdüğünüz sosu enginarlann çevresine dökün, yumurta sarısını çırpın, beşamel sosun üzerine sürün, en üste kaşar peynirini serpiştirin. Orta ısıdaki fırında 10 dakika pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:54189 • adı:Peynirli Enginar Ograten • gönderen:ölçü • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:23