



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEŞAMEL SOSLU ENGİNAR

75 gr margarin  
1 çorba kaşığı un  
1 su bardağı süt  
8 adet orta boy enginar  
1 adet limonun suyu  
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri  
125 gr çiğ krema  
Karabiber  
Tuz

Enginarları ayıklayıp, limonlu suya atıp, biraz bekletin. Limonlu sudan aldıktan sonra güvece koyup, su ve tuz ilave ederek orta ateşte pişirin. Haşladığınız enginarları 25 gr yağda sote edip, bir güvece koyun. Diğer yanda 50 gr margarini ateşte eritip, 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 dökün. Artan peyniri de enginarların üzerine serpiştirip, güveçten servis yapın.