



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU ENGİNAR

6 adet anaklı enginar
1/2 kg kıyma (yağsız)
2 adet yeşil biber
2 adet domates
1 adet kuru soğan
1 adet Knorr Tablet Et Bulyon
1 adet limon suyu
1/2 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)

Enginarları, et suyu ve limon suyu ile pişirin. İçlerini, önceden hazırladığınız, soğanlı, domatesli, biberli kıyma ile doldurup, payreks bir tepsiye dizin. İki fincan et suyu katıp, üstlerini, dereotu ve kaşar rendesi ile kaşıtırdığınız beşamel sos ile kaplayıp, fırına verin.