



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMELLİ ENGİNAR

1 kavanoz Penguen Enginar
500 gr kuşbaşı dana bonfile
3 yemek kaşığı tereyağ
3 yemek kaşığı un
Yarım litre süt
1 kase rendelenmiş taze kaşar
Yarım demet kıyılmış yeşil soğan
Karabiber
Kaya tuzu

Bir tavada yüksek ateşte 1 yemek kaşığı tereyağında eti 10 dakika soteleyin. Tuzunu ve karabiberini ekleyip altını kapatın. İçine taze soğanları ekleyin. Penguen Enginar konservesini süzün ve enginarları tepsiye yerleştirin. Başka bir tavada tereyağ ve unu kavurup sütü ekleyin ve sosunuzu yapın. Sos koyulaşmaya başlayınca tuz ve karabiberle beraber kaşar peyniri ekleyin ve altını kapatın. Enginarların ortasına etleri koyup üzerine beşamel sosu paylaşırın. 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar 10 dakika pişirip servis edin.

