



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZPEYNİRLİ ENGINAR GÖBEĞİ

6 adet enginar
200 gr. yağlı beyazpeynir
75 gr. (3 çorba kaşığı) taze krema
2 sap taze soğan
1 çorba kaşığı un
2 adet limon
Yeterince maydanoz, dereotu, nane, tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Enginarları usulüne göre soyup, limonlu suya atın. Tencerede unlu su içinde 15-20 dakika kaynatıp, haşlayın.. Haşlanmış enginar göbeklerini sudan süzerek alıp durulayın. Bir kabın içine yağlı beyazpeyniri, taze kremayı koyup tel çirpiciyle çırparak karıştırın. Tuzunu biberini ekin. İnce rendelenmiş soğanı, ince kıyılmış maydanoz, dereotu ve naneyi katıp bütünleştirin. Durulanmış enginar göbeklerinin içini bu harçla doldurun. Üzerine bir tutam ince kıyılmış maydanoz, dereotu serpin. İkram edeceğiniz zamana kadar buzdolabında muhafaza edin.
