ÇANAKTA BEŞAMEL SOSLU ENGİNAR DOLMASI

https://esenler.bel.tr/

4 dilim bayat ekmek
4 adet enginar
1 su bardağı karışık sebze
(havuç, bezelye, patates)
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı taze kaşar
1 çay bardağı çiğ krema
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı zerdeçal, karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeklerin kenarlarını çıkartarak üzerine su serpin. Merdane ile açıp, çanak şekli verin. 180 derecelik fırında pişirin. Kurusun, çukur çanak olsun. Enginarı tencereye koyup tuz ve su ekleyin. Dağılmayacak kadar pişirin. Çanakları yağladığınız fırın tepsisine dizin, üzerlerine enginarları oturtun. Unu tereyağında soteleyin. Üzerine sütü dökün ve beşamel sos yapın. İçine yarım bardak taze kaşarı atın. Tepsideki enginarların üzerine haşlanmış olan garnitür sebzelerini döşeyin. Üzerine de beşamel sosu dökerek 180 derece fırında pişirin. Pişmeye yakın dışarı alıp üzerlerine çiğ kremayı dökün. Taze kaşarı serpip tekrar fırına verin. Kaşar eriyince çıkartarak servis yapın.