



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CANNELLONİ USULÜ ENGİNAR

Malzeme:

6 adet enginar

400 gr tuzsuz beyaz peynir

150 gr parmesan peyniri

Bir tutam kekik

Tuz

Karabiber

1 paket Bizim Mutfak Krep Unu

Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 kaşık Teremyağ

Peynir sosu

Enginarların başlarını güzelce kesiniz ve iyice temizleyiniz. Su ve AltınHasat Sızma Zeytinyağı ile pane ediniz. Tuz, biber, kekik ve parmesan peyniri ekleyerek tavada kızdırdığınız Teremyağ içine ince ince doğranmış enginarları yerleştiriniz. Piştikten sonra oluşan karışımını mikserden geçirin ve üzerine Bizim Mutfak Un ekleyerek ayrı bir yerde Bizim Mutfak Krep Unu ile hazırladığınız kreplerin içine doldurunuz. Parmesan peyniri ekleyerek hazırladığınız krepleri tavada az yağda pişiriniz. Yumuşak bir peynir sos ile servis yapabilirsiniz.
