



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAZİBE

Malzemeler:

5 adet büyük boy temizlenmiş enginar
1 adet orta boy kuru soğan
300 gram mantar
2-3 diş sarımsak
yarım limonun suyu
1 kahve fincanı sıvıyağ veya zeytinyağı
yeterince tuz
arzu edilen miktarda karabiber.
Sosu için malzeme:
1 tepelme yemek kaşığı elenmiş un
3 yemek kaşığı sıvıyağ veya zeytinyağı
1 su bardağı dolusu süt
75 gram rendelenmiş kaşarpeyniri
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Enginarları bol suda iyice temizledikten sonra limonlu suda yumuşayana kadar haşlayarak bekletelim. Uygun büyüklükte bir tencereye sıvıyağı veya zeytinyağını alalım. Küp şeklinde doğranmış kuru soğan ve sarımsakları ekleyip soğanlar pembeleşene kadar kavuralım, tnce ve uzun bir şekilde dilimlenmiş mantarları ekleyip mantarlar, önce suyunu salıp sonrada çekene kadar kavuralım. Kavurduğumuz malzemenin tuzunu, biberini ayarlayarak mantarlı harcı ocaktan indirelim. Enginarları uygun büyüklükte bir fırın kabına dizip mantarlı harcı enginarların göbeklerine iyice dolduralım. Sosun hazırlanışı: Sosunu hazırlamak için, bir tavaya sıvıyağı alıp unu ekleyelim. Un sararana kadar karıştırarak kavuralım. Karıştırmaya ara vermeden sütü ve tuzu ekleyelim. Sos koyulaşınca ocaktan indirelim. Enginarların üzerine gezdirip, kaşar rendesi serpelim. Fırın kabına enginarların haşlanma suyundan 1 su bardağı su ekleyelim. Önceden ısıtılmış 220 dereceli fırında kaşarlar eriyip üzeri hafifçe pembeleşene kadar pişirerek fırından çıkaralım. Yemek ılık hale gelince sosu ile birlikte servise sunalım.