



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNAR BEĞENDİ

70 gr enginar  
1 su bardağı süt  
40 gr tereyağı  
10 gr un  
30 gr kaşar peyniri  
Tuz  
Karabiber

Un tereyağıyla beraber kavrulur. Bir tarafta enginarlar haşlanır ve doğranır. Ardından kavrulan una doğranmış enginarlar ilave edilir. Un ve enginarlar iyice kavrulduktan sonra süt ilave edilir. Süt çekilince karışıma kaşar rendelenip eklenir. Tuz ve karabiberle tatlandırılıp et yemeklerinin yanında garnitür olarak servise sunulur.