



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR ÇORBASI

MALZEMESİ:

4 büyük enginar
40 gr. un
70 gr. tereyağı
2 bardak süt
kıyılmış maydanoz
1 limonun suyu
tuz.

YAPILIŞI:

Enginarların yapraklarını soyarak limonlu suya koyun. Sonra bunları dörde kesin. Eritilmiş tereyağı ile 15 dakika ateşte pişirin. Bu sırada bir beşamel sosu hazırlayın. Enginarlar piştikten sonra püre haline getirerek beşamel sosuna ilâve edin. Tekrar ateşe koyun ve 3-4 litre et suyu ilâvesiyle kaynatın. Maydanoz ile yağda kızartılmış ufak ekmekleri koyarak servis yapın.
