



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNAR KALBİNDE ERİTİLMİŞ KEÇİ PEYNİRİ

12 adet enginar kalbi  
120 gr keçi peyniri  
40 gr krema  
Bir miktar tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Keçi peynirini krema ve karabiber ile yoğurun. Enginar kalbini ortadan ikiye keserek içlerine keçi peynirli harcı doldurun. Fırında sadece üzerini kızartıp servis edin.

---