



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR KÖFTESİ

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

1/2 lt süt,
150 gr un,
75 gr tereyağı,
75 gr rendelenmiş gravyer peyniri,
6 enginar,
3 yumurta,
1 demet maydanoz,
100 gr kurutulmuş ekmek tozu,
1 limon,
1 su bardağı zeytinyağı,
1 tutam yenibahar,
1 tutam karabiber,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:

Enginarların sapı kesilir. Dış kabukları koparılır. İç yapraklarının sivri uçları kesilir, temizlenir (bu işlemler enginar limonlu soğuk suda tutularak yapılır). Bir kaba, su ve 1 çorba kaşığı tuz konur, ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlayınca soğuk limonlu sudan çıkarılan enginarlar haşlanır. Enginarlar piştiğinde ateşten indirilir. Soğuk sudan geçirildikten sonra suyunun süzülmesi için süzgece konup bir kenara bırakılır. Sonra enginarın kabukları ayrılıp ince ince kıyılır. 25 gr tereyağı, karabiber ve ince kıyılmış maydanozla birlikte bir tavada tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Enginarların göbeği ise ince delikli bir süzgeçten veya makineden geçirilerek ezme durumuna getirilir. Süt, 75 gr un, geri kalan tereyağı, 1 tutam yenibahar ve tuzla beşamel sos hazırlanır. Sos, ateşten indirilince enginar ezmesi, kavrulmuş enginar yaprağı, rendelenmiş gravyer peyniri ve bir yumurta katılır, iyice karıştırılır. Sonra karışım üstü yağlanmış bir mermere veya düz bir yüzeye boşaltılır. 1 cm kalınlığında yayılır ve soğumaya bırakılır. İyice soğuyunca parçalara ayrılır. Servisten 5-10 dakika önce bir yumurta çırpılır. Köfteler una, yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bulandıktan sonra içinde kızgın zeytinyağı bulunan tavada her iki tarafı da pembeleşinceye kadar kızartılır. Kevgirle yağı süzdürülerek tavadan çıkarılan köfteler servis tabağına konur. Kenarları limon dilimleriyle süslenildikten sonra servis yapılır.