



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNAR OTURTMA

6 adet enginar  
300 gram kıyma  
1 adet orta boy kuru soğan  
çeyrek paket margarin  
2 adet orta boy domates  
1 çorba kaşığı domates salçası  
yeterince tuz, karabiber  
Enginarı haşlamak için:  
1 adet limon  
2 litre et suyu ya da su

Enginarları, saplarını kesip ayıkladıktan sonra limonlu ve tuzlu suda haşlayın. Başka bir kaptaki ince kıyım kuru soğanları margarin yağında pembeleştirip kıymayı ilave edin. Biraz kavurduktan sonra bir kaşık salçayla 1-2 dakika daha kavurun. Kabuğu soyulmuş ve kuşbaşı kesilmiş bir adet domatesi de ekleyip baharatlarını koyun. Bir bardak su ilave edip bir taşım kaynatın. Sonra, tel süzgeçten suyunu süzün ama süzdüğünüz suyu atmayın. Enginarları çukur kısımları yukarı gelecek şekilde bir tepsiye dizin. İçine suyunu süzdüğünüz kıymayı doldurup son kalan domatesleri de yuvarlak dilimler halinde kesip kıymanın üzerine koyun. Süzdüğünüz kıymanın suyunu tepsinin içine döküp doğru fırına sürün. Üzerine koyduğunuz domatesler biraz kızarıncaya, fırından çıkartıp sıcak sıcak servis yapın.