



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNAR OTURTMA

- 300 gr kıyma
- 3 adet kapak olması için dilimlenmiş domates
- 2 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 adet domates (küp doğranmış)
- 6 adet enginar
- 4 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı un
- 2 adet limon suyu
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

- 1 Enginarları sapsız olarak hazırlayın küçük bir tencereye çukur kısımları aşağı gelecek şekilde dizin. Unu önce bir fincan içinde az su ile ezin, sonra suya ilave edin. limon suyunu ve tuzunu ilave ederek üzerine küçük bir yağlı kağıt kapatın.
- 2 Kapağını kapatıp orta ateste 20-25 dakika pişirmeye bırakın.
- 3 Bir tencerede 1 yemek kaşığı sanayı eritin, soğanı ilave edin ve karıştırarak 3 dakika kavurun.
- 4 Kıymayı ilave edip suyunu çekinceye kadar karıştırın.
- 5 Domatesini ilave edip 2 dakika daha kavurup tuzunu ve suyunu ilave ederek ağır ateşte suyunu tamamen çekinceye kadar 20 dakika pişirip ateşten alın.
- 6 Küçük bir tepsinin veya güvecin içini yağlayıp enginarların çuku kısmı yukarı getirerek dizin. tepsinin tabanına enginarların suyundan 1 cm. yüksekliğinde ilave edin.
- 7 Kıymayı eşit şekilde enginarlara bölüp yarımşar küçük domates oturtup kapağını kapatarak ağır ateşte veya fırında 15 dakika pişirip servis edin.