



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR PÜRESİ

8 adet enginar
180 gr. taze krema
2 adet limon

YAPILIŞI:

Enginarı usulüne göre ayıklayın. Göbekleri hemen limon suyuyla ovalayın. Böylece kararmasını engelleyin. Tuzlu ve limonlu suda 20 dakika haşlayın. Eğer dondurulmuş hazır enginar göbeği kullanırsanız, donmuş halde kaynar suya atıp haşlayın. Haşlanmış göbekleri mikserden geçirip püre haline getiriniz. Elde ettiğiniz püreyi taze kremayla karıştırıp, tuzunu, biberini ekin. Bir kase nin içine koyup üzerini çatalla şekillendirin. Artan kremadan bir tutam ortasına koyup İkr am ediniz. Bu püreyi ikram ederken İsteyen zevkine göre acı pul kırmızı biber, zeytinyağı ve limon suyu da ilave edebilir.