



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR SEPETİ

4 adet taze enginar
250 gram milföy hamuru
250 gram patates, soyulup dilimlenmiş
200 gram taze ıspanak, çiçeklerine ayrılmış
150 gram İçim Labne Peynir
50 ml İçim Süt
30 gram İçim Beyaz Peynir
100 ml sızma zeytinyağı
1 adet limonun suyu
Kıyılmış maydanoz
1 diş sarımsak, kabuğuyla beraber
1 dal kekik
1 adet soğan, dilimlenmiş
80 ml üzüm sirkesi
80 ml su
Tuz ve taze çekilmiş karabiber

Enginarları temizlemek için saplarını kesin ve içlerini limonlu suda bekletin. Böylece enginarlar kararmayacaktır. Enginarları süzüp tencereye alın ve üzerini örtecek kadar su ekleyin. Tuz ve un ilave edip karıştırın. Yumuşayınca kadar haşlayın.

3 çorba kaşığı zeytinyağı, 3 çorba kaşığı limon suyu ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Enginarları tencereden kevgirle çıkarıp süzgece alın. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirin.

Patatesleri kabuğu ile haşlayıp süzün. Soyup ezin. Dereotunu kıyıp yarısından fazlasını püreye ekleyin. Kalan zeytinyağı, limon suyu, karabiber ve 1 tutam tuzu ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız püreyi enginarların içine paylaşın. Üzerini kalan dereotu ve zeytin dilimleriyle süsleyin. Maydanozu kıyıp pürenin üzerine serpiştirin ve soğuk olarak servis yapın.

