



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI DİP SOS

1 kavanoz enginar kalbi konservesi
4 adet közlemiş kırmızı biber
5 adet taze soğan
4 çorba kaşığı mayonez
1,5 su bardağı rendelemiş kaşar peyniri
5-6 dal kıyılmış dereotu
Tuz

Enginarları ve kırmızı biberi ince doğrayıp bir fırın kabına alın.
Üzerine ince doğranmış yeşil soğan, mayonez, kaşar peyniri, dereotu ve tuzu ekleyip karıştırın.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafifçe kızarana kadar pişirin.
İlindikten sonra uygun bir kaba alıp servis yapın.

