



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI LOR PEYNİRİ KANEPE

2.5 Çorba Kaşığı tereyağı
4 Adet Ayıklanmış Enginar
1 Adet Dilimlenmiş Baget Ekmek
1 Diş Sarımsak
1 Adet Küçük Kuru Soğan
100 Gr. Lor Peyniri
1/2 Çay Kaşığı Tuz
1/2 Çay Kaşığı Karabiber

Baget ekmeğimizi ince ince dilimleyelim. Dilimlerin üzerine fırçayla tereyağı sürelim. Isıtılmış fırında çıtır olana kadar kızartalım. Enginarları yıkayalım. Biraz un serpip limon sıkığımız suda 15 dakika kadar beklelim. Soğanı iki kaşık tereyağında hafifçe kavuralım, bir diş sarımsağı da ezerek ekleyip kavurmaya devam edelim. Sonrasında üzerine enginarları dizelim. Tuz ve karabiberi de ilave ederek yarım çay bardağı suyla çok kısık ateşte pişirelim. Soğumasını bekledikten sonra enginarlı karışımımızı kesme tahtasına alalım. İnce ince dilimleyelim. Frenk soğanını (veya taze soğanı) da ince kesip enginara karıştıralım. Fırından çıkartıp soğuttuğumuz ekmeklerimizin üzerine önce lor peyniri sürelim, ardından da birer kaşık dolusu enginar karışımını oturtalım. Frenk soğanı süsleyelim.