



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ENGİNARLI TARTÖLET

Malzeme:

120 gram enginar kalbi

15 diş sarımsak

60 ml Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Yarım çay kaşığı yer mantarı yağı

20 adet hazır tartölet

30 gram parmesan peyniri

4 çorba kaşığı kapari

frenk soğanı

Tuz, karabiber

Enginar kalplerini, kavrulmuş sarımsak, zeytinyağı ve yermantarı yağını mutfak robotunda pürüzsüz kıvam alana kadar çekin. Tuz ve karabiber ekleyin. Her tartöletin içini karışımla doldurup kapari ekleyin. Üzerine parmesan peyiri dilimi ve Frenk soğanı koyarak servis yapın.