



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI TAVUK GRATEN

5 Adet Keskinöğlü Kalça Şiş
1 Adet konserve ya da bütün enginar
2 Çorba kaşığı un
150 gr tereyağ
2 1/2 Su bardağı süt
200 gr kaşar rendesi

Bir tencerede kalça şişleri haşlayın. Tavuk etlerini haşlandıktan sonra küçük parçalara bölün. Teflon bir tavada unu tereyağı ile biraz kavrun. 2 1/2 su bardağı sütü karışımın içine yavaş yavaş dökerek karıştırın. Kaynamaya başlayınca içine haşlamış olduğunuz tavukları, kaşar rendesini, tuz ve kimyonu ekleyin. Hazırlamış olduğunuz bu malzemeyi enginarların ortasına doldurup üzerine kaşar peyniri serpin. 200°C de önceden ısıtılmış fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin. Dereotu ile süsledikten sonra servis yapın.

