



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI YUMURTA

6 yumurta
4 enginar
75 gram un
750 gram süt
150 gram tereyağı
1 mantar
250 gram çiğ krema
1/2 bardak et suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeteri kadar tuz

İyice temizleyeceğiniz mantarı haşladıktan sonra ince ince kıyın. 50 gram yağla karıştırarak küçük bir ekmek biçimini verin ve buzdolabına koyup dondurun. Yumurtaları katı olarak pişirin. Kabuklarını soyup soğumaya bırakın. Soğuyunca dilim dilim kesin. Enginarları iyice temizleyip kabuklarını ve tüylerini atın, sadece körpe tarafı kalsın. Sonra bunları ikiye ya da dörde bölün ve limonlu soğuk suda tutun. Bir kaba iki çorba kaşığı zeytinyağıyla 30 gram tereyağı koyup eritin. Sonra bu kapta sudan çıkarıp süzdüğünüz enginarları 20 dakika pişirin.

Gerekirse yarım bardak et suyu katarak enginarları iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Sütü kaynatın. Bir kaba kalan tereyağını koyup eritin buna unu döküp yağa yedirin ve rengini kaybetmeden kavurun. Sonra azar azar kaynar sütü katarak karışımı iyice karıştırın. Beşamel salçası iyice karışınca tahta kaşıkla karıştırmaya devam ederek bunu beş dakika kaynatın. Sonra ateşten indirip soğutun. Soğuyunca çiğ kremayı dökün ve iyice karıştırarak birbirine yedirin.

Bir servis tabağına beşamel salçasının yarısını döküp yayın. Bunun üzerine sırasıyla birer kat enginar, yumurta ve mantarlı yağ dilimi koyun. En üstünü yine beşamel salçasıyla örtüp servis yapın.