



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA DOMATES SOSLU ENGİÑAR

3 adet enginar  
½ kilo domates  
100 gram beyaz peynir  
½ limon  
6-7 dal dereotu  
5-6 dal maydanoz  
3-4 dal taze fesleğen  
4 diş sarımsak  
Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Enginarları, üzerlerini geçecek kadar su ve yarım limonun suyuyla 20 dakika haşlayın. Domatesleri ikiye bölüp rendeleyin. Sarımsakları doğrayın. Beyaz peyniri rendeleyin. Dereotu ve maydanozları kıyın. Fesleğenleri doğrayın.

Kıydığınız yeşillikleri beyaz peynire ilave edip tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. Tencereyi ocağa alıp ısıtın. Isınınca rendelediğiniz domatesler, 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı, sarımsaklar, çok az tuz ve karabiber ilave edip 3-4 dakika pişirin. Enginarları fırın kabına alıp üzerlerine peynirli karışımı yerleştirin ve hazıradığınız sosu dökün. Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.