



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ENGİNAR

Malzemeler

- 1 kavanoz Tukaş Enginar
- 1 su bardağı Tukaş Kaşar Peyniri rendesi
- 1/2 kg yağsız kıyma
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 1 paket Et Bulyon
- 1 adet kuru soğan
- Dereotu
- Tuz, karabiber
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı

Soğan, domates ve biberleri ince doğrayın.

Kıymayı zeytinyağında kavurun.

Soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Domates ve biberleri ekleyin.

Suyunu çekince tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alın.

Tukaş Enginar Konservesi'nin suyunu süzün.

Enginarların içerisine hazırladığınız harçtan doldurup, fırın tepsisine dizin.

2 fincan sıcak su ile et bulyonu karıştırıp üzerine dökün, üstlerini, dereotu ve Tukaş Kaşar Peyniri rendesi ile kaplayıp, fırına verin.