



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ENGİNARLI PATATES

Malzemeler

1 kavanoz Tukaş Enginar Konservesi

2 adet patates

2 çorba kaşığı sıvıyağ

½ su bardağı süt kreması

1 yumurta

Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Tukaş Enginar'ın suyunu süzüp, enginarları dörde bölün. (üçgen dilimler halinde)

Patatesleri soyup, hafif yumuşayınca kadar haşlayın. Haşlanınca, ince halkalar halinde dilimleyin.

Enginar ve patates dilimlerini değişimli olarak cam fırın kabına sırt sırta dizin.

Süt kreması, yumurta, sıvıyağ, tuz ve karabiberi karıştırıp, sebzelerin üzerine gezdirerek, dökün.

Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Maydanoz yaprakları ile süsleyip, sıcak olarak servis yapın.