



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR CAZİBESİ

Emine Beder

5 iri boy enginar (temizlenmiş)
1 orta boy soğan
1/2 kg. mantar
1-2 diş sarımsak
1/2 limon suyu
4 çorba kaşığı sıvı yağ
tuz
karabiber
Sosu:
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı süt
75 gr. kaşar rendesi
tuz

Temizlenmiş enginarları limonlu suda, yumuşayana dek haşlayarak bekletelim. Tencereye sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğan ve sarımsakları ekleyip soğanlar pembeleşene dek kavuralım. İnce uzun dilimlenmiş mantarları ekleyip mantarlar suyunu çekene dek kavurup tuzunu, biberini ayarlayarak mantarlı harcı ateşten alalım. Enginarları bir fırın kabına dizip mantarlı harcı enginarların göbeklerine tepeleme dolduralım. Bu arada sosunu hazırlayalım. Bir tavaya sıvı yağı alıp ona ekleyelim. Un sararana dek karıştırarak kavuralım. Karıştırmaya ara vermeden sütü ve tuzu ekleyelim. Sosu koyulaşana dek pişirip ateşten alalım ve enginarların üzerine gezdirip üzerine kaşar rendesi serpelim. Fırın kabına enginarların haşlanma suyundan 1 su bardağı su ekleyelim. Dolmaları, önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında kaşarlar eriyip üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirerek fırından alalım. Soğutarak servis yapalım.