



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU ENGİNAR

Kullanılacak malzeme (6 kiři için):

6 körpe enginar,
1 avuç maydanoz yaprağı,
150 gram orta yağlı koyun kıyması (isteyenler sosis veya salamı kıyabilirler, daha da lezzetli olur),
1 limon,
1 kahve fincanı kaşer peyniri,
100 gram sadeyağ,
200 gram un,
2 yumurta,
6 yuvarlak dilim pastırma veya salam,
3+1/2 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Unu eleyerek yamur mermerine boşaltmalı. Ortasını çukurlaştırmalı ve buraya bir çimdik tuzla bir yumurtanın akıyla sarısını koymalı. Sadeyağın bir çorba kaşığı kadarını bir kenara ayırdıktan sonra kalanını da küçük parçalara bölerek bu çukura koymalı. Elle fazla yoğurmadan karışımı hamur durumuna getirmeli. Çok yoğurulmayacak hamur, kıvamını bulunca bunu bir top durumuna getirmeli ve ve bir yağ kâğıdına sarıp buzdolabına kaldırmalı. Hamur dolapta en azından dört saat dinlendirilmelidir. Beri yanda enginarların hemen dibinden saplarını kesmeli. Limonlu soğuk suyun içinde tutarak dış yapraklarını koparıp atmalı. İç yapraklarının da dikenli uçlarını kesmeli, göbeklerindeki tüyleri gidermeli. Enginarların ayıklanması tamamlandıktan sonra bunları bol akarsuda iyice yıkamalı ve kaynar tuzlu suya atıp iyice yumuşayınca kadar haşlamalı. Enginarlar iyice yumuşayınca bir kevgirle bunları kaynar tuzlu sudan çıkarmalı ve eğik duran bir tabağa başaşağı oturtmalı. Porselen bir kâseye kıymayla rendelenmiş kaşer peynirini koymalı. Bunun üstüne temizlenmiş ve yıkandıktan sonra ince ince doğranmış maydanozu, tuz ve karabiberi serpmeli. Bir çorba kaşığı da zeytinyağı kattıktan sonra karışımı tahta bir kaşıkla iyice karıştırmalı.

Buzdolabındaki hamur gereği kadar dinlendirildikten sonra kâğıdından çıkarıp hafifçe una bulanmış mermerin üstüne oturtmalı. Hamuru altı parçaya böldükten sonra her birini merdaneyle enginarları iyice örtecek irilikte açmalı.

Enginarların yapraklarını aralayarak açmalı. Sonra bu aralıklara ve göbeğine porselen kâsedeki içi altıya bölerek doldurmalı. Doldurulan her enginara 1 tatlı kaşığı kadar zeytinyağı döktükten sonra bunu hemen hamur yaprağının ortasına oturtmalı. Hamurun uçlarını toplayarak birbirine iyice yapıştırmalı.

Enginarların doldurulması ve hamurla kapatılması tamamlanınca bunları, kalan sadeyağa bulanmış bir fırın tepsisine veya pyrex kaba düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Her hamurlu enginarın üstüne pastırma veya salam dilimi yerleştirdikten sonra kalan yumurtayı hafifçe çırpıp bir fırçayla bunların üstüne iyice bulamalı. Kabı orta ısıdaki bir fırına koyup burada 20 - 30 dakika kadar pişirmeli. Hamurlu enginarlar pişince bunları sıcak sıcak servis yapmalı.