



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KIYMALI ENGİRAR

6 tane enginar
150 gram az yağlı kıyma
1 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
1 adet domates
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı limon suyu
2-3 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı margarin
2-3 dal maydanoz
2 ince dilim kaşar peyniri

Soğanı yemeklik doğrayıp kıyma ve margarinle birlikte karnıyarık tenceresine koyup kavurmaya başlayalım. Soğanların ve kıymaların rengi değişince içine salçayı koyup bir kaç saniye daha kavuralım. İçine tuz ve baharatları koyup karıştırıp tencereden kıymaları alalım. Tencereye yıkanmış enginarları ve limon suyunu koyup çanakların içine kıymayı dolduralım. 2 su bardağı kaynar suyunu da koyup kısık ateşte enginarlar pişinceye kadar kaynatalım. Suyu azalırsa su ekleyelim. Pişen enginarları fırın kabına koyalım. Üzerine kaşar peyniri dilimleri koyup sadece üstten ısıtılmış fırında pişirelim.

