



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE İÇLİ ENGİNAR

10 adet enginar (küçük boy)
Yarım limon suyu
300 gr kıyma
1 orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı galeta unu
1 tutam tuz, karabiber, kimyon
1 tutam kıyılmış maydanoz
4 orta boy domates
Sıvı yağ
Yarım çorba kaşığı salça
Yarım su bardağı su
1 tutam tuz,
Bir kaç tane yaprak kekik
1 kase Kaşar peyniri rende

Ayıklanmış yıkanmış enginarları yağ, limon suyu ve tuz katılmış suda ağız kapalı pişirelim.

Kıymayı kaba alalım. Soğanı rendeleyelim, kabartma tozu, tuz, baharatlar, süt, kıyılmış maydanoz, galeta unu ve yağ katıp köfteyi yoğuralım. Tercihen bir gece dinlendirelim.

Enginarların içi kadar yuvarlak köfteler yapalım. Tavada ısınmış yağda şöyle bir çevirelim yani arkalı önlü hafif kızartalım.

Pişmiş enginarların suyunu süzüp yağlanmış fırın kabına dizelim. Enginarların her yerine fırçayla yağ sürelim. Üzerlerine köfteleri dizelim.

Sos için çukur kaba yağı alalım, ısınınca 3 adet rende domates ve tuz ilave edip pişirelim. Kıvam almaya başlayınca salçasını ilave edelim az pişirip suyunu ilave edelim. Bir iki taşım daha kaynatıp ocaktan alıp kekik katalım. İliyinca köfteli enginarların üzerine bolca dökelim.

Üzerine yuvarlak şekilde kesilmiş domates dilimleri bırakıp önceden ısıtılmış 180 derece fırına sürelim. Mis kokular gelince üzerine rende kaşar peyniri serpip peynir eriyene kadar fırında tutup hiç beklemeden servise sunalım.

