



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖY EKMEĞİNDE ENGİNARLI DİP

Anadolujet Magazin

6 enginar
½ limonun suyu
1 litre tavuk suyu
500 ml su
1 tutam karabiber
1 çay kaşığı tuz
40 g tereyağı
200 ml süt
30 g un
1 tutam muskat
50 g rendelenmiş eski kaşar peyniri
1 yuvarlak köy ekmeği

Enginar, limon suyu, tavuk suyu, su ve karabiberi bir tencerede birleştirin ve enginarlar tamamen yumuşayınca kadar pişirin. Pişmiş enginarları süzdürüp mutfak robotunda püre edin. Unu ayrı bir tencerede tereyağı ile kavurun. 4-5 dakika orta ateşte pişirdikten sonra sütü ve enginar püresini ilave edin. En son eski kaşar, tuz ve muskatı ilave edip karıştırın. Püreyi köy ekmeğinin içerisine aktarın ve 180 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika daha pişirip, yanında kızartılmış ekmeklerle servis edin.

