



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI ENGİNAR

4 enginar (kabukları ayıklanmamış)
1 çay bardağı zeytinyağı
1 limonun suyu
1 su bardağı sıcak su
8 kuşkonmaz
1 çay bardağı süt
50 gr krem peyniri
Tuz

Enginarların dış yapraklarını çıkarın. Taze yaprakların tepelerini 1/3 oranında kesin. İçindeki tüylü kısmı kaşık yardımıyla temizleyin. Zeytinyağı, limon suyu ve sıcak su ile pişirin. Enginarların pişmesine yakın kuşkonmazlarla tuzu ilave edin (kuşkonmazlar enginardan daha çabuk pişer). Diğer tarafta sütün içine krem peynirini ilave ederek kısık ateşte eritin. Pişen enginarlarla kuşkonmazları servis tabağına alın. Üzerlerine krem peynirli sosu gezdirin. Limon dilimleri ile ılık servis yapın.

