LABNELİ ENGİNAR

125 gr rokfor peynir
Aldığı kadar muskat rendesi
1 adet limon
Aldığı kadar tuz
Aldığı kadar karabiber
6 adet enginar
5 yemek kaşığı labne peyniri
3 yemek kaşığı krema

Enginarları soyun ve sadece göbeklerini ayırın (enginarın tüylü kısımlarını ise pişirdikten sonra rahatça ayıklayabilrisiniz). Enginarların kararmaması için üzerine biraz limon suyu gezdirin. Sonra bunların tuzlu ve limonlu kaynar suda pişirin. Pişirme işlemi sırasında, bir bıçak yardımı ile enginarların dağılmayacak dereceden sıkı oldukları zamanpişmiş demektir. Sonra enginarları süzün ve soğumaya bırakın. Rokfor peynirini ezin ve buna labne ile kremayı karıştırın. Hepsini birlikte çırpın, tuzunu biberini ekleyin. Bir tutam muskat koyun Rokforlu karışımı enginarların içine doldurup servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61655 • adı:Labneli Enginar • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 08:02