



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYLÜ SEBZELİ ENGİNAR

MALZEMESİ

4 adet enginar
1 adet soğan
1 çay bardağı konserve bezelye
1 adet havuç
1 adet büyük boy patates
tuz
karabiber
1 çay bardağı krema
1 çorba kaşığı tereyağı
Beşamel sos için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
Milföy çubukları için:
4 adet milföy hamuru
1 adet yumurta
Üzerine:
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Enginarları yumuşayana kadar haşlayın. Havuç ve patatesleri minik minik doğrayıp haşlayın ve süzün. Bezelyeleri de ekleyip karıştırın. Soğanları da küp küp doğrayıp tereyağında havuç, patates ve bezelyelerle birlikte kavurun. Üzerine krema, tuz ve karabiber ekleyip, 4-5 dakika pişirin. Garnitürü enginarların ortasına paylaşın. Diğer tarafta beşamel sos için tereyağında unu kavurun. Sütü ekleyip karıştırarak pişirin. Beşamel sosu enginarların üzerine yayın. En üste rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 180 L derece fırında pişirin. Milföy çubukları için hamurları şeritler halinde uzun uzun kesin. Üzerlerine yumurtanın beyazını sürün. İki adet hamuru, yumurtalı kısımları üst üste gelecek şekilde yerleştirin. Bir ucunu sabit tutarak burun. Çubukların üzerine yumurta sarısını sürüp, 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Milföy çubuklarını enginarla birlikte servis yapın.