



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MORNAY SALÇALI ENGİNDAR GÖBEĞİ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

12 çok körpe enginar,
1/2 litre süt,
50 gram un,
200 gram çiğ krema,
50 gram rendelenmiş gravyer peyniri,
100 gram tereyağı,
3 yumurta,
1 limon,
yeteri kadar tuz,
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri.

Yapımı : Bir kabın içine limonlu soğuk su koymalı. Körpe enginarların sadece göbeğini alıp dış yapraklarını atmalı. Göbeğin tüylü yerlerini kazıdıktan sonra enginarların göbeklerini dörde veya beşe bölüp limonlu suya atmalı. Bütün enginarların temizlenmesi sona erince bir tencereye bol su ve tuz koyup kaynatmalı. Tuzlu su kaynamaya başlayınca enginar parçalarını limonlu sudan çıkarıp akarsuda yıkamalı ve kaynar suya atıp haşlamalı.

Enginarlar haşlanınca suyunu süzüp bir kenara koymalı.

Bir tavaya 30 gram margarin yağı koyup eritmeli. Yağ eriyince haşlanmış enginar parçalarını içine atmalı ve bir süre kavurarak sote etmeli. Bir tatlı kaşığı margarin yağıyla bir pyrex kabı yağa bulamalı. Sonra bu kaba sote edilmiş enginar parçalarını düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Beri yanda yumurtaları katı olarak haşlayıp soğuk suda tuttuktan sonra kabuklarını ayıklamalı, dilim dilim doğramalı ve enginar parçalarının üzerlerine yaymalı. Bu işler olurken bir kuşaneye 30 gram yağ koyup eritmeli. Yağ eriyince bunu tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken unu azar azar serpip yağa yedirmeli. Yağlı unu, rengi hafifçe değişinceye kadar kavurmalı. Unun rengi değişmeye başlarken karıştırmaya ara vermeden kaynamış sütü sicim gibi ince akıtarak bu yağlı una yedirmeli.

Karışımı beş dakika kadar karıştırarak pi-şirmeli. Sonra karıştırmaya ara vermeden çiğ kremayı katmalı ve bunu da iki dakika kadar pişirmeli. Bu sürenin sonunda hep karıştırmaya ara vermeden rendelenmiş kaşer peynirini ve kalan margarin yağını katmalı. Yumurtalı enginarların üzerine rendelenmiş gravyer peynirini serpiştirdikten sonra hazırlanmış olan mornay salçasını döküp yaymalı ve pyrex kabı kızgın fırına sokup beş dakika kadar gratine etmeli. Bu süre sonunda pyrex kabı sofraya götürüp servis yapmalı.