



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NOHUTLU ENGİNARLI GRATEN

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı,
- 1 Çorba Kaşığı 50 gr rende peynir
- 5 Bardak 400 gr haşlanmış börülce
- 1 Bardak 150 ml krema
- 1 yumurta sarısı
- 5 Bardak 400 gr haşlanmış nohut
- 1 Çay Kaşığı tuz ve karabiber
- 130 gr konserve enginar göbeği
- 1 Biraz Dövülmüş kırmızı biber
- 1 Çay Kaşığı 5 ml limon suyu
- 1 diş dövülmüş sarımsak

Fırını 180°C ısıtın Bir kapta nohut, fasulye ve konserve enginar göbeklerini, kırmızı biberle karıştırın Zeytinyağı koyarak tekrar karıştırın Sarımsak, maydanoz, limon suyu ile çeşni kazandırın Ekşi krema, yumurta sarısı ve peyniri karıştırıp düzgün bir şekilde diğer kabın üzerine yayın Üstü kızaracak şekilde 25-30 dk fırında kızartın.