OTLU ENGİNAR

4 temizlenmiş enginar
2 yaprak pazı
Yarım demet cibes otu
Yarım demet hardal otu
5-6 ebegümeci
5-6 mantar
1 orta boy havuç
1 büyük boy soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 kâse rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
100 ml krema

Enginarları haşlayın. Otları iyice yıkayıp süzdükten sonra irice, soğanı küp küp doğrayın. Havucu rendeleyin. Mantarları nemli bir bezle silip küçük küçük kesin. Sıvı yağı tavada ısıtıp soğanı kavurun. Havucu ve mantarları ekleyin. Birkaç dakika daha kavurun. Otları ilave edin. Biraz çevirdikten sonra kremayı, tuzu ve karabiberi ilave edip tatlandırın. Otlu karışımı ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Haşlanmış enginarları ısıya dayanıklı fırın kabına yerleştirin. Üzerlerine otlu karışımdan paylaştırın. Rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında, üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp birkaç dakika dinlendirdikten sonra servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:87791 • adı:Otlu Enginar • gönderen:murat...murat...murat... • indirme tarihi:06.05.2024 - 18:58