



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAPRIKALI BEBEK ENGİNARLI TOFU SALATASI

900 Gram Konserve bebek enginar
120 Gram Tofu
5 Diş Sarımsak
2/6 Su bardağı Rende parmesan
3/5 Su bardağı Süzme yoğurt
2 Tutam Paprika
Deniz tuzu
Teze çekilmiş karabiber
2 Yemek kaşığı zeytinyağı

Fırınınızı 180 dereceye getirin.

Blender veya mutfak robotunda suyu süzülmüş Konserve Bebek Enginarları, Tofuyu 2 yemek kaşığı zeytinyağını ve sarımsağı çekin.

Başka bir kaptaki Rende parmesanı, Yoğurdu, Tuzu ve Paprikayı karıştırın.

Püre enginarı yoğurtlu malzemeye karıştırın.

Karışımı bir fırın kabına alıp üzerine Parmesan rende ekleyin ve fırında üzeri kızarana kadar 50 dakika kadar pişirin.