



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRİNÇLİ ENGİNAR

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 küçük enginar,
1 limon,
2 bardak pişmiş pilâv,
1 kahve fincanı sadeyağ,
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşer peyniri,
yeteri kadar tuz,
birkaç yaprak maydanoz.

Yapımı: Küçük enginarların sapları kesilir. Dış kabukları koparılıp atılır. İç yapraklarının dikenli uçları kesilip atılır ve enginarlar limonlu, tuzlu suda tutulur. Bütün enginarların ayıklanması sona erince tuzlu limonlu suda haşlanırlar. Enginarlar pişecek kadar haşlandıktan sonra bunlar, sudan çıkarılır ve bir güvece yerleştirilir. Evde bir başka yemekten artmış iki bardak kadar pilâv güveçteki enginarların yaprakları arasına doldurulur. Sadeyağ parçalara bölünüp enginarların üstüne yerleştirildikten sonra rendelenmiş peynir bunların üzerine serpiştirilir ve gü-veç sıcak fırına sürülür. Güveç fırında on dakika bırakıldıktan sonra çıkarılır, üstü birkaç yaprak maydanozla süslenir, olduğu gibi sofraya çıkarılır ve servis yapılır.