



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK VE ENGİNDARLI EKMEK

6 adet enginar kalbi
6 diş sarımsak
1/2 su bardağı maydanoz
1/4 su bardağı dereotu
8 yaprak fesleğen
1 adet taze soğan
60 gr. beyaz peynir
110 gr. margarin
1 adet ekmeğ
1 tutam tuz karabiber

Fırınınızı 175 dereceye getirin.

Mutfak robotunda maydanozu, fesleğeni, dereotunu ve taze soğanı çekin.

Enginar kalplerinin suyunu sıkıp kurutun ve mutfak robotuna alıp taze otlar ve sarımsaklarla birlikte bir kere daha çekin.

Karışımı genişçe bir kaba alın.

Eliniz ile ufaladığınız beyaz peyniri ve yumuşak margarini ilave edip karıştırın.

Ekmeği dilim şeklinde ayırmadan kesin.

Kestiğiniz dilimlerin arasına malzemeyi sürüp alüminyum folyo ile sarın ve fırında 25 dakika kadar pişirin.

Sıcak servis edin.

