



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ENGİNAR GRATEN

- 4 adet çanak enginar (limonlu suda haşlanmış)
- 1 orta boy havuç (haşlanmış)
- 1 orta boy patates (haşlanmış)
- 1 avuç tane bezelye (haşlanmış)
- 1 su bardağı rende hellim (veya kaşar peyniri)
- 1+1/2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz

Havuç ve patates zar büyüklüğünde doğranır, bezelye ile karıştırılarak enginarların ortasına yerleştirilip, fırına girebilen servis tabağına dizilir. Diğer yanda tenceredeki süte yağ, yumurta, tuz, un ve hellimin yarısı karıştırılarak boza kıvamına gelene kadar karıştırılarak ateşte pişirilir. Bu sos kaşıkla enginarların üzerine yayılır, kalan hellim de, üzerine serpilip fırına sürülür. Yarım saatte orta ateşte kızarabilir. Sıcak servis edilir.