



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ENGİÑAR

Malzeme :

1 adet tavuk,
yarım litre süt,
1 küçük yağ,
50 gr. un (1,5 çorba kaşığı),
50 gr. kaşar peyniri,
2 adet soğan,
1 adet limon,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Enginarları temizleyip hazırlayınız.
- 2- Tavuğun üstüne çıkacak kadar su koyup haşlayınız.
- 3- Enginarları geniş bir kaba yerleştiriniz.
- 4- Üzerlerine halka halka doğranmış soğanı, yarım paket küçük margarin, 1 limon suyu tuz ve üzerine çıkacak kadar su koyunuz.
- 5- Üzerlerini kağıtla kapatıp orta hararetili ateşte enginarlar yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
- 6- 1 kaşık yağ, 1,5 kaşık un ve yarım litre tavuk suyuyla beşamel salçası hazırlayınız.
- 7- Salçanın yansına bezelye büyüklüğünde doğranmış tavuk etinin yarısını koyunuz.
- 8- Bu salçayı enginarların içine koyup üzerine kalan tavuk etlerini koyunuz.
- 9- Etlerin üzerini tamamen kapatacak şekilde beşamel salçasını koyunuz.
- 10- Üzerlerine kaşar peyniri rendeleyip bir kaşık erimiş yağ gezdiriniz.
- 11- Yemek zamanına yirmi dakika kala fırında üzerlerini kızartınız.
- 12- Olduğu gibi sofraya alıp sıcak servis yapınız.