



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA ENGİNAR

4 adet enginar
2 adet yufka
Yeteri kadar su
3 adet kesme şeker
Yarım limonun suyu
4-5 çorba kaşığı zeytinyağı
16 adet arpacık soğan,
2 adet havuç
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
Yarım su bardağı krema
Tuz
Yarım limonun suyu
2-3 dal dereotu

Enginarları bir tencereye alın. Üzerine enginarların yarısına gelecek kadar su, kesme şeker, yarım limonun suyu ve tuz ekleyip 30 dakika haşlayın. Sudan alıp 6'ya bölün Arpacık soğanları temizleyin. Zeytinyağını bir tavaya alın. İrice doğranmış havuç, arpacık soğan tuz ve karabiber ekleyip sebzeler yumuşayana dek kavurun. Üzerine enginarı ekleyip karıştırın. Yufkalardan pasta tabağı büyüklüğünde 8 adet yuvarlak kesin. İki adet yuvarlağı arasına tereyağı sürerek birbirine yapıştırın. Kalan yuvarlak yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Ateşe dayanıklı 4 adet küçük kaseyi bir fırın tepsisine yerleştirin ve kenar kısımlarını yağlayın. Hazırladığınızı iki katlı yufkaları kenarlarını büzerek bu kaselerin üzerine kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Soğuduktan sonra yufka çanaklarını servis tabaklarına alın. Krema ve limon suyunu çırpın. Daha sonra yufka kaselerinin içine paylaşın. Enginarlı karışımı üzerlerine ekleyin. Dereotu ile süsleyerek servis yapın.

