YUMURTALI ENGİNAR

4 yumurta
4 enginar (konserve olabilir)
1 çay fincanı sütlü salça
Biraz kıyılmış maydanoz
Sütlü salça için:
2 çorba kaşığı yağ
3/4 kahve fincanı un
1 - 2 bardak süt
Tuz
Karabiber
2 kahve fincanı rendelenmiş kaşar veya gravyer peyniri.

Ayıklanıp temizlenen enginarları yumuşayıncaya kadar haşlayın. (Enginar konserve değilse yapraklarını kesip İçlerini temizleyin). Servis tabağına alın. Kaynayan tuzlu suya kırılarak pişirilen yumurtaları delikli kepçe İle sudan çıkarın. Enginarların üstüne koyun. Sonra hazırladığınız salçayı dökün. Maydanozla süsleyip servis yapın. Salçalı Eriyen yağa unu katın. 2 dakika kavurun. Rengi sararınca azar, azar karıştırarak sütü ilave edin. Tuzu, biberi katın. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Rendelenmiş peyniri ilave edin. Bir taşım daha kaynatın ve tarif edildiği şekilde kullanın. Bu yemeğin arkasından hafif bir tatlı ikram etmelisiniz.

© lezzetler.com tarif no:159218 • adı:Yumurtalı Enginar • gönderen:gül • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:09