

Enginar Ograten

Malzemeler

- 4 adet orta boy enginar
- 1 çay bardağı Kristal Zeytinyağı
- 2 adet orta boy soğan
- 250g yağsız kıyma
- 2 adet orta boy domates
- 2 su bardağı su
- 2 çay kaşığı un
- Tuz ve karabiber
- 2 adet limon

Ograten' in malzemesi

- 1 su bardağı kaynar süt
- 1 su bardağı soğuk süt
- 2 yemek kaşığı un
- 250g kaşar peyniri
- 2 adet yumurta
- Dereotu
- 1 çay bardağı Kristal Zeytinyağı



Yapılışı:

Tencerenin içine 1 adet limonun suyu sıkılır, tuz ve bol su ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan suya temizlenmiş enginarlar atılarak haşlanır. Aynı bir yerde soğanlar ince ince doğranır ve zeytinyağı ile kavrulurken içine kıyma eklenir, içine domates, su, tuz ve karabiber eklenerek pişirilir. Aynı bir tencerenin içinde zeytinyağı ve un konarak kavrulur, içine yavaş yavaş süt ilave edilir, tuz eklenerek koyulaşana kadar pişirilir. Soğuyunca kaşar peyniri ve 2 yumurta sarısıyla karıştırılır. Enginarlar sudan çıkartılır, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine kıymalı harç, onun üzerine de kaşarlı harç koyulur. Kıymalı harcın suyu da tepsiye ilave edilerek fırında kaşarlar kızarana kadar yüksek ısıda pişirilir. Afiyet olsun...