



Yapılışı:

Yarım çay bardağı zeytinyağı ile temizlenmiş enginarlar kavrulur, baharatı eklenir ve bekletilir. Başka bir tencerede havuç ve soğanlar yarım çay bardağı zeytinyağı ile kavrulur. Yarım çay bardağı zeytinyağı, un ve süt ile beşamel sos hazırlanır, malzemelerin hepsi karıştırılır ve domates ile süslenerek servis yapılır. Afiyet olsun...

Beşamel Soslu Enginar

Malzemeler

- 3 adet temizlenmiş enginar
- Yarım çay bardağı enginar
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 1 tutam tuz
- 1 adet kesme şeker
- 1,5 çay kaşığı kimyon
- 1,5 limon
- 2 kaşık un
- 500g süt
- 1,5 çay bardağı Kristal Zeytinyağı
- 1 adet domates