

Besamel Soslu Enginar

Malzemeler

4 adet soyulmus temizlenmis enginar
1 kase kadar renkli julyen dogranmis biber, sogan
1 yemek k. tereyagi
1 yemek k. un
1 su b. soguk sut
2 - 3 yemek k. rendelenmis kasar peyniri
Tuz

Yapilisi

Enginarlari yarim limon suyu, bir kup seker ve uzerlerini basacak kadar su ekleyerek yumusayana kadar pisirin.
Dogranmis biberleri ve sogani az zeytinyaginda fazla oldurmeden hafif soteleyin.
Ayrı bir sos tenceresinde tereyagini eritip un ile, unun kokusu gidinceye kadar kavurun.
Ancak rengi degismesin.
Uzerine sutu azar azar karistirarak ekleyin. Koyu kivamli bir sosolmalı.
Haslanmis enginarlari yagli kagit serdiginiz firin tepsisine dizin ve hazirladiginiz soslu karisimi paylastirin.
Uzerlerine rendelenmis kasar peyniri serpip 170 derecelik firinda kasar peynirleriniz kizarincaya dek pisirin.