



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEŞAMEL SOSLU DOMATES

4 adet domates
3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peynir
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
4 dal taze soğan
1/2 demet maydanoz

Domatesleri ikiye bölüp içlerini oyun. Tencerede tereyağını ve unu kavurup üzerine sütü ekleyin ve karıştırarak koyulaşmaya dek pişirin. Ocaktan alıp kıyılmış taze soğan, maydanoz ve domates içleriyle harmanlayın. Harcı domateslere doldurup üzerlerine kaşar peyniri serpin ve 200 derecedeki fırında pişirin.