



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU HAVUÇ

- 4 adet havuç
- 1 paket Knorr Beşamel Sos
- ½ lt süt
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 su bardağı kaşar peyniri

Hazırlanışı

1. Küçük bir tencerede Knorr Beşamel Sos'u ve sütü kısık ateşte sos kıvamına gelene kadar pişirin.
2. Haşlanmış havuçları doğradıktan sonra kuru soğanı piyazlık kıyın.
3. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırın. İçine sarımsakları bütün olarak atıp piyazlık doğranmış soğanları ilave edin.
4. Soğanlar pembeleşince içine haşlanmış havuçları, şeker, karabiberi ilave edip kavurduktan sonra fırın kabına alın.
5. İlk önce Knorr Beşamel Sos'un yarısını döküp karıştırın. Üzerine sosun kalanını döküp kaşıkla düzeltin. En son olarak rende kaşar peynirini koyup 200 derecede 15 dakika pişirip sıcak olarak servis edin.