BEŞAMEL SOSLU KIRMIZI BİBER DİLİMLERİ

6 adet kırmızı biber
1 çay bardağı kaşar peyniri
1 çay bardağı ufalanmış beyaz peynir
yarım çay bardağı su
yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı tereyağ
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kırmızı biber
2 yemek kaşığı tereyağ
2 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
1 fiske tuz
1 fiske karabiber
1 tutam aromatik soğan

Kırmızı biberleri boylamasına ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartın. Ben dağılmamaları için saplarını çıkarmayı tercih etmiyorum ama isterseniz saplarını da çıkarabilirsiniz. Bir kase içinde peynir çeşitlerini, baharatları ve maydanozu karıştırın. Hazırladığınız iç malzemesini biberlerin içine doldurun,beşamel sosunuzu hazırlayın(2 yemek kaşığı tereyağını tavaya alın ve ocağı en kısık haline getirin. Tereyağ erimeye başlayınca unu ilave edin ve kavurmaya başlayın. Un rengini çok hafif değiştirip kokmaya başlayınca azar azar sütü ilave edin.Hızlıca çırparken sütü ilave etmeye devam edin. Tüm sütü eklediğinizde soğan aroması, tuz ve biber ile tatlandırın. Sos tavada iz bırakıncaya kadar kısık ateşte çırpın ve ocaktan alın. ve peynirli karışımın üzerine dökün.. tepsiyi hafifçe yağlayıp biberleri dizin. kaşar peynirlerini rendeleyin.Yanmaması için suyu da tepsiye dökün, 190 derecede 15 dakika kadar kaşarlar eriyene kadar pişirin.

Fotoğraf "kambi" tarafından gönderildi. 11.06.2017