BEŞAMELLİ FİLE BADEMLİ PINAR MEZGİT

1 paket Pınar Mezgit Fileto, çözdürülmüş
1 + 1/2 su bardağı Pınar Süt
2 çay kaşığı un
1 çay kaşığı Pınar Tereyağı
2/3 su bardağı Pınar Taze Kaşar, rendelenmiş
1/2 su bardağı file badem
Tuz

Fırını 180 °C'de ısıtın. Bir tencerede süt, un ve tereyağını orta ateşte sürekli karıştırarak beşamel kıvamına getirin. Tuz ilave edin. Pınar Mezgit Fileto'ları bir fırın kabına geçirin. Sosu üzerine dökün. Peynir ve file bademi serpip 15 dakika pişirdikten sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:90941 • adı:BEŞAMELLİ FİLE BADEMLİ PINAR MEZGİT • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:19