DOMATES SOSLU BROKOLİ

1/2 kg Brokoli
2 yemek kasigi margarin
2 adet kuru soğan
1 adet havuç
tuz-karabiber
Sosu:
1/2 lt süt
4 yemek kasigi tereyağı
2 yemek kasigi un
1 adet yumurta
3 dis sarımsak
2 adet domates
1 su bardagi rendelenmis kasar

YAPILIŞI:
Kuru soğani piyazlik dograyin.Havucun kabugunu kaziyip, rendenin genis tarafi ile rendeleyin.Domatesin kabugunu soyup, rendeleyin.
Brokolileri çiçeklerine ayirdiktan sonra kaynamis su da tuz ekleyip, renkleri dönene kadar 5 dak. haslayin.
Ayri bir kabin içine buzlu su koyup, içine brokolileri ilave edip, soklayin.Brokolileri fazla kaynatirsaniz rengi sarir.Yayvan bir tencerede tereyağıni kizdirip, içine piyazlik dogranmis kuru soğani ve rendelenmis havuçu, tuz-karabiber ekleyip, kavurun.
Ayri bir tencerede birazdaha yag kizdirip, içine unu ekleyip, unun kokusu çikana kadar kavurun. Un kavrulurken ayri bir kaba kirdiginiz yumurtayi süte ekleyip, karistirin. Unun kokusu çikinca Sütlü yumurtali karisimi karistirarak una ekleyip, sos topak topak olmamasi için iyice karistirin.
En son olarak besamel sosa rende domatesi, kiyilmis sarimsagi ve tuzu ekleyip, orta atestebir tasim pisirin. Firin kalibina önce haslanmis brokolileri dizin, sonra üzerine havuçlu soğanli harci koyun. En son üzerine domatesli besamel sosu döküp, rendelenmis kasar peynirini serpin.
Önceden 200 derece de isitilmis firinda peynir kizarana kadar 15-20 dak. Pisirip, sicak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:4203 • adı:Domates Soslu Brokoli • gönderen:Kabul • indirme tarihi:17.04.2024 - 09:46