



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KARNABAHAH GRATEN

1 adet orta boy karnabahar
2 adet orta boy patates
1 adet soğan
300 gr kıyma
4 yemek kasığı tereyağ
2 yemek kasığı un
3 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Karnabahar buharda, patatesler dudukluda haslanır.

Haslanan sebzeler küçük parçalara ayrılarak borcama alınıp karıştırılır.

2 kasık yağda yemeklik doğranan soğanlar oldurulur.üzerine kıyma tuz karabiber kırmızı biber eklenir suyunu fazla çekmeden atesten alınıp borcamdaki sebzelerin üzerine yayılır.

Besamel sos: 2-3 kasık yağda 2 kasık un kavrulur .pembeleşmeden üzerine üç su bardağı süt eklenir. İyice karıştırılıp ocaktan alınır.{topaklanma yaparsa el blenderından geçirilir}

Hazırlanan besamel sos borcama dokulur .

En üste kasar rendesi gezdirilir 200 derece fırında üzeri nar gibi kızarana dek pısırilır.

[ml@ fırında karnabahar için tıklayın](#)

