KARNABAHAR GRATEN

Malzemeler:
1 adet karnabahar
300 gr. kıyma
1 adet soğan
2 kaşık tereyağı
1 kaşık salça
Tuz
Karabiber.
Üstü için;
3 kaşık un
3 bardak süt
2 kaşık tereyağı
1 kaşık hindistancevizi
1 çay bardağı kaşar peyniri
Tuz
Karabiber,

Yapılışı
Soğan yemeklik doğranıp 2 kaşık yağda kavrulur. 300 gr kıyma da içine atılarak iyice pişirilir. Karnabaharlar dallarına ayrılarak yıkanır, Kavrulan soğanların içine ilave edilir. Salça ve 1 bardak su katılarak sebzelerin pişmesi sağlanır. Yemek suyunu tamamen çekince fırın tepsisine dökülerek üzeri düzlenir. Ayrı bir kapta 2 kaşık tereyağı un ile kavrulup içine süt ilave edilir. Tuz, biber ve hindistancevizi katarak ocaktan alınır. Fırın tepsisindeki karnabaharın üzerine dökülür. Rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirilerek fırında nar gibi kızartılır.

© lezzetler.com tarif no:39960 • adı:Karnabahar Graten • gönderen:fatma hatun • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:49