KARNABAHAR GRATEN

Malzemeler
1 Adet Orta Boy Karnabahar
150 gr tereyağı
1 Su Bardağına Yakın Un
6 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı Kaşar Peyniri Rendesi
Tuz

Karnabaharı tuzlu suda haşlayın. Soğuduktan sonra çiçek çiçek ayırın. Başka bir tencerede tereyağını eritip, un ile kavurun. Un sararınca yavaş yavaş sütü ve tuzu ekleyin. Sosun içine karnabahar çiçeklerini alıp, karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine dökün. Üzerine kaşar peyniri rendesini serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp servis yapın.

ML® Havuçlu Karnabahar Oturtması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12998 • adı:Karnabahar Graten • gönderen:rıza • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:24