KARNABAHAR GRATEN

1 adet küçük boy karnabahar
1 adet küçük boy brokoli
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağı
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
1 paket kabartma tozu (10 gr)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı silme karabiber
1 su bardağı kaşar rendesi

Karnıbahar ve brokoliyi yapraklarına ayıralım. Çok az su da kısık ateşte yumuşayana kadar haşlayalım. Buharda da haşlayabilirsiniz.
Ne çok diri ne de çok yumuşak olmamalı. Haşladığımız sebzeleri süzgece alıp ılımaya bırakalım.
Bir kaba sütü, yoğurdu, yumurtaları, sıvı yağı, tuzu, karabiberi, unu ve kabartma tozunu koyup karıştıralım.
Üzerine haşladığımız kamıbaharı ve brokoliyi ilave edip ezmeden iyice harmanlayalım.
Hazırladığımız harcı Fırın kabına boşaltıp eşit şekilde yayalım. Önceden ısıtılmış 200° Fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.
Üzeri kızarınca fırından alıp üzerine kaşar peyniri rendesi serpelim.Sonra tekrar fırına verip kaşarlar eriyip kızarana kadar pişirelim. Karnıbahar Grateni ılık olrak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:131710 • adı:Karnabahar Graten • gönderen:uygun • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:15