



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR GRATEN

1 tane orta boy karnabahar
1 su bardağı kaşar rendesi
Beşamel sosu için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1,5 çorba kaşığı un
2,5 su bardağı un
Tuz

Karnabaharı çiçek çiçek ayıralım kaynayan tuza atın, suda 5 dk kadar haşlayalım, süzelim.
Bir tencerede tereyağını eritelim unu koyup kavuralım ve yavaş yavaş sütümüzü ekleyelim karıştıralım topak olmasın.
Borcama haşlanmış karnabaharı yerleştirelim üzerine beşamel sosu dökelim 180 derecede fırına verelim pişmesine yakın rendelenmiş kaşarın hepsini koyup 2 dk kadar tekrar fırınlatalım.
Servisi sıcak yapalım.

