



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZLI PEYNİRLİ GRATEN (HOLLANDA)

4 porsiyon
1 kilo yeşil kuşkonmaz,
tuz,
1 tutam şeker,
1 tatlı kaşığı tereyağı,
125 gram eski Gouda peyniri,
1 çay bardağı krema,
1 paket sos hollandez,
125 gram tereyağı,
toz hintceviz,
karabiber,
Worcester sauce,
maydanoz.

Kuşkonmazların alt kısımlarını soyun, sert uçlarını kesin. Kuşkonmazları kaynar tuzlu suda tereyağı ve şeker ile 12 dakika haşlayın. Peyniri rendeleyin, kremayı çırpın, sosu paketdeki tarife göre hazırlayın. Peynirin yarısını sosa karıştırın, hintceviz, tuz, karabiber ve Worcester sosu ile tadlandırın. Suyu damlatılmış kuşkonmazları bir kalıba koyun, üzerine sos dökün, kalan peyniri serpiştirin ve fırında kızartın. Maydanoz ile garnitür yapın. Haşlanmış tuzlu patates ve jambon ile servis yapın.