



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI GRATİNE HİNDİBA

- 1 adet Knorr Tavuk Suyu
- 1 adet havuç (5 cm uzunluğunda dilimlenmiş)
- 2 adet kereviz sapı (5 cm uzunluğunda dilimlenmiş)
- 1 adet soğan (ortadan ikiye kesilmiş)
- 10 adet hindiba
- 1.5 litre su
- 3 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1.5 su bardağı süt
- 1 çay bardağı lor peyniri
- 5 dilim pastırma (ufak küp doğranmış)
- 1 çay kaşığı hardal
- 2 adet yumurta sarısı
- 1.5 litre su

İlk altı malzemeyi tencerede kaynatın.
Tencerenin altını kısarak yaklaşık 2 saat kısık ateşte tıngırdatın.
Unu tereyağıyla kavurun.
Una yavaşça sütü ilave ederek kıvamlı bir sos elde edin.
Ardından hardal ve lor peynirini ilave edin.
Karışımı tahta bir kaşıkla bastırarak süzgeçten geçirin.
Yumurta sarılarını ve pastırmayı sosla karıştırın.
Hindibaları fırın kabına alın ve üzerine sosu gezdirerek 180 derecede 15 dakika pişirin.