



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SALÇALI FASULYE FORMADA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :

1/2 kilo ayşekadın fasulye,
70 gram sadeyağ,
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşer peyniri,
bir çorba kaşığı un,
1 bardak süt,
3 yumurta,
1 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu,
yeteri kadar tuz.

Yapımı : 20 gram sadeyağı bir tencereye koyarak ateşe oturtun.. Yağ eriyince azar azar katacağınız unu karıştırarak yağa yedirin. Tuzunu serpin, sonra karıştırmaya ara vermeden kaynar sütü sicim gibi akıtarak katın. Beri yanda fasulyeleri tuzlu kaynar suda haşlayın. Diriliğini kaybetmeden indirin, suyunu süzün ve ince ince kıyın. Kıyılmış fasulyeleri 40 gram sadeyağın içinde gratine ettikten sonra rendelenmiş kaşer peyniriyle birlikte beşamel salçasının içine boşaltın.

Beri yanda yumurtaların sarılarını iyice çırparak karışıma katın. Yumurtaların aklarını da kar köpüğü durumuna gelinceye kadar çırpın ve bunu da yavaş yavaş karışıma katın.

Bir turta kalıbını kalan sadeyağla yağlayın ve fırınlanmış ekmek tozunu kalıbın her tarafına serpin. Sonra karışımı içine dökün ve spatulayla üzerine bastırarak kalıbın her tarafına yayılmasını sağlayın. Geniş ve çukur bir tencereye iki parmak sıcak su koyarak kalıbı içine oturtun ve olduğu gibi fırına sürün. Bir saat kadar fırında pişirin.

Bu süre sonunda kalıbı fırından çıkartın ve ters çevirerek içindekini servis tabağı, na aktarın, üzerine hazırlayacağınız herhangi bir et salçası dökerek servis yapın.