



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU BROKOLİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram brokoli
5 bardak sıcak su
Beşamel sos için:
2 kaşık tereyağı
1 kaşık un
2 bardak süt
1 yumurta sarısı
Bir tutam tuz
Bir tutam taze çekilmiş tane karabiber
Bir tutam rendelenmiş muskat cevizi
Üzeri için:
150 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Brokolilerin sap kısımlarını keserek çiçeklerin ayırın ve suda iyice yıkayın. Bir tencerede kaynamış suya brokolileri atıp 6-7 dakika kadar yumuşayana dek pişirin. Haşlandıktan sonra suyunu süzüp fırın kabına dökün. Beşamel sosunu hazırlamak için tereyağını erittikten sonra içine unu dökün ve kısık ateşte çevirin. Üstüne yavaşça soğuk sütü döküp aynı zamanda çabukça karıştırın. Bu şekilde topaklanmanın önüne geçebilirsiniz. Tuzunu, karabiberini ve muskatı ekleyip karıştırın. Ocaktan alın ve yumurta sarısını ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı fırın kabınızdaki brokolilerin üzerine dökün ve üstüne rendelenmiş kaşarları gezdirin. Fırınınızı önceden 200 dereceye ısıtın ve brokolinizi fırın ısıdıktan sonra üstü altın rengi olana kadar pişirin. Sıcak sıcak yedirin.

