



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU BROKOLİ

- 2 kaşık margarin
- 1 Orta Boy brokoli
- 1 kase Kasar Peyniri Rendesı
- 1 kaşık un
- 1 bardak süt

Brokoliyi parcalayıp, haslıyoruz ve süzüyoruz. Borcama dizip, biraz ufalıyoruz. Orta boy bir tencerede margarini eritiyoruz ve unu ekleyip, rengi donene kadar kavuruyoruz. Yavas yavas sütü eklerken aynı anda karıştırmaya devam ediyoruz. Muhallebi kıvamına gelince sut dökmeyi bırakıyoruz, tuzunu ilave edip karıştırıyoruz. Hazırladığımız besamel sosun yarısını brokoliyi harmanlıyoruz, kalan sosumuzuda karnıbaharın üzerini kapatacak şekilde dokuyoruz. Kasar rendesini, sosumuzun üzerine serpiyoruz. 250 derece fırında, kasar peyniri kızarana dek pisiriyoruz.