



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU GRAVYER PEYNİRLİ SOĞAN

2 yemek kaşığı margarin
1 kg soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
Yeteri kadar tuz

Soğanların kabuklarını soyun. 4-5 tanesini piyazlama şeklinde doğrayın.

Beşamel sos için tavada 2 yemek kaşığı margarini eritin, içine 2 yemek kaşığı un ilave edip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca içine azar azar süt ekleyip karıştırın. Tuzunu da ilave edip koyu bir kıvama gelene kadar pişirin.

Beşamel sosu soğanlarla harmanlayın. Üzerine piyaz doğranan soğanları koyun. Pul biberide serpip fırında soğanlar pişene kadar pişirin.