



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEŞAMEL SOSLU KARNABAHAHAR

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
150 gr kaşar peyniri  
2 Bardak süt  
1 Tatlı Kaşığı karabiber, tuz  
1 Adet karnabahar  
2 Çorba Kaşığı un

Karnabaharı haşlayıp süzün, borcama dizin. Ayrı yerde sana ile unu kavurun. Süt, tuz, karabiber ekleyip pişirin. Sosu karnabaharların üzerine gezdirin. Fırına verin. 15 -20 dk fırınlayın. çıkarıp kaşar serpin. Kaşarlar eriyene kadar pişirin.