



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU SEBZELER

- 3 çorba kaşığı margarin
- 1 çorba kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 6 adet karnabahar
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 tutam tuz
- 1 çay kaşığı karabiber,kekik
- 1 tutam biberiye
- 2 diş sarımsak
- 1 kalıp kaşar peyniri

Öncelikle büyük parçalar halinde ayırdığımız karnabaharları, 6 parça halinde doğradığımız patates ve havuçları, dağılmayacak şekilde hafif yumuşayana dek haşlıyoruz. Ayrı bir yerde margarini ve unu kavurarak beşamel sos işlemine geçiyoruz. Kavrulan unumuza sütümüzü yavaşça ekleyerek, sos kıvamına getiriyoruz. Beşamel sosumuza tat vermesi için, baharatlarımızı ve küçük şekilde doğranmış sarımsaklarımızı ekleyerek bir süre pişiriyoruz. Haşlanmış sebzelerimizi sosa ekliyoruz ve birlikte harmanlanmalarını sağlıyoruz. Servis tabağına aldığımız soslu sebzelerimizin üzerine, kaşar peyniri, taze kekik ve biberiye ekleyerek servise hazır hale getiriyoruz.