



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞAMEL SOSLU VE PATATESLİ BROKOLİ

<https://www.elele.com.tr>

3 haşlanmış patates

500 g haşlanmış brokoli

1 çay bardağı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Beşamel sos için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı un

2-2.5 su bardağı süt

Tuz

Üzeri için:

100 g rendelenmiş kaşar peyniri

Haşlanmış patatesleri rendeleyin. Üzerine biraz zeytinyağı, tuz, karabiber ve derseniz bir miktar rendelenmiş kaşar peyniri ekleyip harmanlayın. Hafifçe yağlamış olduğunuz fırın kabının dibine patatesli karışımı yayın. Patateslerin üzerine haşlanıp dallara ayrılmış brokolileri dizin. Bir tavada yağla birlikte unu kavurun. Un kavrulunca topaklanmaması için soğuk sütü tel çırpıcı ile karıştırarak ekleyin ve kıvam alana kadar pişirin. Beşamel sosu brokolilerin üstüne dökün. Üzerini rendelenmiş kaşar peyniriyle kaplayıp, önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

