



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŐAMELLİ FİLE BADEMLİ PINAR MEZGİT

1 paket Pınar Mezgit Fileto, özdürölmüş
1 + 1/2 su bardağı Pınar Süt
2 ay kaşığı un
1 ay kaşığı Pınar Tereyağı
2/3 su bardağı Pınar Taze Kaşar, rendelenmiş
1/2 su bardağı file badem
Tuz

Fırını 180 °C'de ısıtın. Bir tencerede süt, un ve tereyağını orta ateşte sürekli karıştırarak beşamel kıvamına getirin. Tuz ilave edin. Pınar Mezgit Fileto'ları bir fırın kabına geçirin. Sosu üzerine dökün. Peynir ve file bademi serpip 15 dakika pişirdikten sonra servis yapın.

