



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMELLİ KARNABAHAH

MALZEMELER

2 adet karnabahar
1 litre süt
100 gr. kasar peyniri
150 gr. margarin
3 çorba kasığı un

YAPILIŞ TARİFİ

Karnabaharlar temizlendikten, yıkandıktan sonra tuzlu suda haslanir. Margarin bir tencere içerisinde eritilir, un ilave edilir, hafif sarı oluncaya kadar kavrulur. Bir litre süt yavaş yavaş ilave edilir ve karıştırılır. Koyulasınca ateşten indirilir. Borcam yağlanır, borcamın içine suyu süzölmüs karnabaharlar konulur. Üzerine hazırlanan salça dökölür ve rendelenmiş 100 gr. kasar peyniri serpilir. 50 gr. erimis margarin üzerine gezdirilerek dökölür. Üzeri kızarıncaya kadar fırında pısrılır