



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BROKOLİ GRATEN

- 1 kg Brokoli
- 3 Çorba Kaşığı Un
- 4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 3 Şu Bardağı Süt
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 3 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri

Brokoliyi yıkayıp bol suyla haşlayalım, suyunu süzdürüp ılınmaya bırakalım. Bir başka tencereye sıvıyağı ve unu koyup kavuralım. Sütü azar azar ilave edelim ve sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim. Tuzunu ve karabiberini ilave edelim.

Brokoliyi, iri parçalar halinde bir fırın tepsisine yerleştirelim. Hazırladığımız beşamel sosu üzerine dökelim. Rendelenmiş kaşar peynirini de üzerine serpip önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirelim. Biraz ılıncaya servis edelim.

