



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHICORÉE GRATEN

www.miele.com.tr

8 Chicorée
8 dilim haşlanmış Jambon (3-4 mm kalınlığında)
50 gr. Tereyağı
5 gr küçük Hindistancevizi (Muskat)
5 gr. Şeker
Tuz
Karabiber
Kaşarlı Sos:
750 ml yağsız Süt
250 gr. Peynir, rendelenmiş
30 gr. Tereyağ
40 gr. Un
1 Yumurta sarısı
1 sıkımlık Limon suyu
Tuz
Karabiber

Sert ve acımtırak olan tah. 5mm olan Chicorée (acı marul) kökünü kesin.

Tereyağını tavada eritin. Chicorée (acı marul) kızartın ve düşük ısıda 25 dakika buharda pişirin. Şeker, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Her bir Chicorée (acı marul) bir dilim jambona sarın ve sırayla sufle kalıbına yerleştirin.

Peynirli sos için önce tereyağını ısıtın, un ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü yavaşça ilave ederek hızlıca karıştırıp, kaynama noktasına geldiğinde yarım peyniri, yumurta sarısını, muskat, tuz, karabiber ve limon suyunu içine karıştırın.

Peynirli sosu Chicorée (acı marul) üzerine dökün ve kalan peyniri üzerine serpin ve altınkahve rengi olana kadar pişirin.