



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU BROKOLİ

1/2 kg Brokoli
2 yemek kasığı margarin
2 adet kuru soğan
1 adet havuç
tuz-karabiber
Sosu:
1/2 lt süt
4 yemek kasığı tereyağı
2 yemek kasığı un
1 adet yumurta
3 diş sarımsak
2 adet domates
1 su bardağı rendelenmiş kasar

YAPILIŞI:

Kuru soğanı piyazlık doğrayın. Havucun kabuğunu kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin. Domatesin kabuğunu soyup, rendeleyin.

Brokolileri çiçeklerine ayırdıktan sonra kaynamış su da tuz ekleyip, renkleri dönene kadar 5 dak. haşlayın. Ayrı bir kabin içine buzlu su koyup, içine brokolileri ilave edip, soklayın. Brokolileri fazla kaynatırsanız rengi sarır. Yayvan bir tencerede tereyağını kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve rendelenmiş havuç, tuz-karabiber ekleyip, kavurun.

Ayrı bir tencerede biraz daha yağ kızdırıp, içine unu ekleyip, unun kokusu çıkana kadar kavurun. Un kavrulurken ayrı bir kaba kırıldığınız yumurtayı süte ekleyip, karıştırın. Unun kokusu çikinca Sütlü yumurtalı karışımı karıştırarak una ekleyip, sos topak topak olmaması için iyice karıştırın.

En son olarak besamel sosa rende domatesi, kıyılmış sarımsağı ve tuzu ekleyip, orta ateşte bir tasım pisirin. Fırın kalıbına önce haşlanmış brokolileri dizin, sonra üzerine havuçlu soğanlı harcı koyun. En son üzerine domatesli besamel sosu döküp, rendelenmiş kasar peynirini serpin.

Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında peynir kızarana kadar 15-20 dak. Pisirip, sıcak olarak servis edin.