



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BEŞAMEL SOSLU BROKOLİ

- 1 paket FEAST ORGANİK BROKOLİ
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı FEAST ORGANİK SOĞAN
- 1 tatlı kaşığı esmer şeker
- 1 yemek kaşığı balsamik sirke
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı (500 ml) süt
- 2 yemek kaşığı un
- Tuz, karabiber, muskat rendesi
- 2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Brokoliyi kaynar su dolu bir tencerede 2 dakika haşlayıp süzgece alın.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın, soğan ve sarımsağı pembeleşinceye kadar kavurun. Esmer şeker, balsamik, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. En son brokoliyi tavaya ilave edin, tavanın sapından tutup sallayarak malzemeleri karıştırın.

Bir sos tenceresinde tereyağını eritip unu ekleyin, unun rengi değişene kadar kavurun. Kavrulan una sütü ilave edip kıvam alıncaya kadar pişirin. En son beşamel sosun üzerine yarım çay kaşığı muskat rendesini ekleyip karıştırın.

Fırın kabına brokoliyi alıp üzerine beşamel sosu dökün. Rendelenmiş kaşar peynirini de sosun üzerine yayarak önceden ısıtılmış (180 derece) fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin, sıcak olarak servis edin.

