FIRINDA BEŞAMEL SOSLU ISPANAK

Yarım kilo ıspanak
1 orta boy soğan
Yarım yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 orta boy patates (Haşlanmış)
1 orta boy havuç (Rendelenmiş)
Tuz
Karabiber
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1.5 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Ispanağı temizleyip irice doğrayalım. Önce yemeklik doğradığımız soğanı zeytinyağıyla birkaç dakika kavuralım. Ardından salçayı ilave edelim. Birkaç kez çevirelim. Son olarak ıspanağı katalım. Suyunu salıp sonra çekene kadar orta ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirelim. Tuz ve karabiberi ilave edelim. Kendi halinde ılımaya bırakalım. Beşamel sos için erittiğimiz tereyağında unu birkaç dakika kavuralım. Sütü yavaş yavaş ilave edip koyulaşana kadar karıştırarak pişirelim. Tuz ve karabiberi ilave edelim. Ocaktan alalım. Haşlanmış patatesi irice ve yassı şekilde doğrayalım. Havucu irice rendeleyelim. Bu iki sebzeyi pişmiş ıspanak ile iyice karıştıralım. Küçük boy dikdörtgen fırın kabına sebze karışımını yayalım. Üzerine beşamel sosu dökelim. En üste de rendelenmiş kaşar peynirini serpelim. Hafif ısıtılmış fırında 180 derecede alt üst pişirme ayarında 20 dakika üzeri kızarana dek pişirelim. 10 dakika da sadece üst pişirme ayarında üzerini kızartalım.

© lezzetler.com tarif no:172209 • adı:Fırında Beşamel Soslu Ispanak • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:09