# FIRINDA BEŞAMEL SOSLU KARNABAHAR GRATEN

1 Adet Karnabahar
Kaşar Peyniri
Beşamel Sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1,5 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Öncelikle karnabaharlarımızı yemeklik küçük parçalara ayırarak, az miktarda tuz ile birlikte haşlıyoruz.
Tereyağı ve sıvı yağımızı, beşamel sos yapımı için küçük bir tencereye atıyor ve ısıtıyoruz.
Unumuzu da ilave ederek kavuruyoruz.
Unun kavrulduğunu kokusunun çıkmasından anlayabiliriz. Kavrulan un üzerine 1, 5 su bardağı süt ilave ediyoruz.
Bir çırpıcı yardımı ile hızlıca çırparak tencerede hiç topak kalmamasını sağlıyoruz. Tuz ve karabiberimizi de ekliyor, kaynayıncaya kadar karıştırarak pişiriyoruz.
1-2 dk kaynattıktan sonra, artık ocaktan alabiliriz.
Suyu süzülen karnabaharlarımızı yağlanmış fırın kabına alıyor ve üzerine daha önce hazırlamış olduğumuz beşamel sosu ilave ediyoruz.
Karnabaharlarımızı beşamel sosa bulamanın ardından, üzerine kaşar peyniri rendesi serpiyor ve, 180 derecede ısınmış olan fırınımızda üzeri kızarana dek pişiriyoruz.

Not: Fırında beşamel soslu karnabaharınıza eğer arzu ederseniz, garnitür gibi malzemeler de ekleyebilir ve bunları beraber pişirebilirsiniz. Sindirim konusunda problem yaşamamak için ve karnabaharlarımızın renklerinin beyaz kalması için, öbekler şeklinde ayırdığımız karnabaharlarınızı unlu suda haşlayabilirsiniz. Bu haşlamanın sonunda un köpürdüğü zaman ve tereyağı kızdığı zaman, beşamel sosu hazırlamak için azar azar soğuk süt ekleyebilirsiniz.