



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BEŞAMELLİ BROKOLİ VE KARNABAHAH

1 adet orta boy karnabahar
1 adet brokoli
1 ay bardağı süt
1 adet yumurta
Pul biber
Kimyon
Karabiber
Tuz
20 gr margarin
3 yemek kaşığı un
Üzerine kaşar rendesi

Karnabaharı ve brokoliyi iyice ayıklayıp saplarından ayırın Tuzlu suda haşlayın;soğması için kenara alın
Bir tencerenin içinde sana klasik yağı eritem unu ekleyip biraz kavurduktan sonra üzerine sütünü ilave edin ve krema kıvamına gelince baharatlarının da ekleyip altını kapatın Soğan sebzeleri de tencereye alıp karıştırdıktan sonra borcamı yayın 200 derecelik fırında verin 20 dakika pişdikten sonra çıkarıp kasarı serpiştirin Tekrar fırına verip kasar eriyene kadar 5 dakika daha pişirin Börek dilimi gibi kesip servis yapın

