



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA BEŞAMEL SOSLU PIRASA

1 kg. pırasa  
2-3 adet orta boy havuç  
1 adet kapyra biber  
1 adet kuru soğan  
Tuz  
Pul biber  
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ  
Beşamel sos için:  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
2 su bardağı süt  
Üzeri için  
100 gram kaşar peyniri

Pırasalar halka şeklinde doğranır.  
Bir tencereye eklenir, üzerine yağ ile doğranan havuç, biber, soğan ilave edilir.  
Tuz ve karabiber de eklendikten sonra karıştırılır, bir süre sotelenir.  
Bir kaseye süt, un, sıvı yağ ve tereyağı konular ve çırpma teliyle karıştırılır.  
Fırın tepsisine yağda sotelenen pırasa karışımı döşenir, üzerine sos gezdirilir.  
Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.  
Fırından çıkınca kaşar rendesi serpilir ve servis edilir.