



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BEŞAMEL SOSLU SEBZE BUKETİ

Emine Beder

1 orta boy kabak
1 orta boy havuç
1 orta boy patates
150 gr. bezelye
1 orta boy soğan
5-6 diş sarımsak
1/2 çay bardağı sıvı yağ
tuz, karabiber Sosu
1 yumurta
1,5 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1,5 su bardağı su (sebzelerin haşlanma suyu)
75 gr. kaşar rendesi
tuz

Kabağı, patatesi ve havucu soyup fındık iriliğinde küp doğrayalım. Tencereye kabak, havuç ve bezelyeleri alalım. Sebzelerin üzerini 1 parmak aşacak kadar sıcak su ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyerek hafifçe diriliklerini kaybedene dek haşlayıp patates ekleyelim. Sebzeleri yumuşayana dek haylayıp ateşten alalım. Tel süzgece alıp suyunu süzelim. Bir tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanı ve sarımsakları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Sonra ateşten alarak haşlanan sebzelere ekleyelim ve karıştıralım. Fırın kabını margarinle yağlayıp hafifçe un serpelim. Sebzeleri fırın kabına yayalım ve sosu hazırlayalım. Bir tavaya sıvı yağı alıp unu ekleyelim. Un sararana dek karıştırarak kavuralım. Karıştırmaya ara vermeden, sebzelerin haşlanma suyunu ve tuzu ekleyelim. Sos koyulaşana dek pişirip ateşten alalım ve sosu soğutup içine çırpılmış yumurtayı ekleyerek karıştıralım. Sebzelerin üzerine yayalım. Üzerine kaşar rendesi serpererek yemeği, önceden ısıtılmış 220 derece ısıllı fırında kaşarlar eriyip üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Yemeği fırından alıp ılıtalım ve dilimleyip servis yapalım.

Not: Sebze grateni tek kişilik fırın kaplarında da hazırlayabilirsiniz.