



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KARNABAHAH

1 adet orta boy karnabahar
Tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
Rendelenmiş kaşar peyniri
Taze doğranmış maydanoz (servis için)

Karnabaharı temizlenir. Tuzlu suda 10-15 dakika haşlanır. Karnabaharlar yumuşak ama hala biraz diri olmalı. Haşlanmış karnabaharlar süzülür ve bir fırın kabına yerleştirilir. Beşamel sos için; orta boy bir tencerede tereyağı eritilir. Un eklenip kısık ateşte sürekli karıştırarak kavrulur. Unun kokusu çıkınca yavaşça süt eklenir ve sürekli karıştırarak sos kaynayınca kadar pişirilir. Kaynadıktan sonra tuz ve karabiber eklenip kıvam alana kadar karıştırılır. Beşamel sosu haşlanmış karnabaharların üzerine dökülür. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpilir. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, peynirler iyice kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirilir. Servis öncesinde taze doğranmış maydanoz ile süsleyerek sıcak olarak servis yapılır.

