



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI KARNİBAHAR GRATEN

- 1 paket Knorr Beşamel Sos
- 3 ¼ bardak süt
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 750 gr. karnibahar
- 350 gr. dana kıyma
- 1 adet dolmalık kırmızı biber
- 1 adet kuru soğan
- 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Bir tencereye ayçiçek yağın alıp ısıtın.

İnce kıyılmış kuru soğanları 3-4 dakika soteleyin.

İnce kıyılmış kırmızı biberleri tencereye ekleyip 1-2 dakika soteleyin.

Kıymayı ekleyip rengi dönene kadar kavurun.

Çiçeklerine ayırdığınız karnibaharları da üzerine ekleyin. ½ çay bardağı sıcak su ekleyin, kapağını kapatıp suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dk. pişmeye bırakın.

Bir başka tencerede 3 ¼ su bardağı süt ile Knorr Beşamel Sosu paket arkası tarifine göre pişirin.

Bir fırın tepsisine kıymalı karnibahar karışımınızı yayın. Üzerine hazırladığınız beşamel sosu ekleyin. En son rendelenmiş kaşarı serpiştirip, 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 20-30 dakika boyunca, kaşarlar eriyip altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Sıcak servis edin.

