



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ BEŞAMEL SOSLU DANA IZGARA KÖFTE

SuperFresh Izgara Köfte 1 paket

Beşamel sosu için:

Süt 1,5 su bardağı

Un 1,5 yemek kaşığı

Sıvı yağ 1 yemek kaşığı

Margarin 2 yemek kaşığı

Tuz

Karabiber

Sosu için:

Sıcak su 2 su bardağı

Domates salçası 1 yemek kaşığı

Tuz

Üzeri için:

SuperFresh Garnitür 1 su bardağı

Kaşar peyniri

Geniş bir tavada SuperFresh Dana Izgara Köfte'leri çözünmesini beklemeden önlü arkalı çevirerek 2 dakika pişirip bir kenara alın.

Beşamel sos için, margarin ve sıvı yağı küçük bir tencereye alın.

Unu ilave edip rengi hafif dönüp kokusu çıkana kadar kavurun.

Üzerine sütü azar azar ilave ederken bir çırpıcı yardımı ile topaklanma olmaması için sürekli karıştırın.

SuperFresh Garnitür'ü küçük bir tencerede 6-8 dakika haşladıktan sonra süzüp beşamel sos ile karıştırın.

SuperFresh Dana Izgara Köfte'leri bir borcama dizip üzerine hazırladığınız garnitürlü harcı ilave edin.

Bir kapta iki bardak sıcak suyun içinde salçayı eritin, biraz tuz ekleyip karıştırın.

Sos karışımını köftelerin üzerine dökün, üzerlerine ince dilimlenmiş kaşar peynirlerini ilave edin.

190 derecede önceden ısıtılmış fırına koyun.

Üzerindeki kaşarlar kızardıktan ve sos kaynadıktan sonra fırından alıp, sıcak olarak servis edin.

