



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI CROQUE MONSIEUR

1 orba kaşığı tereyağı
4 adet büyük boy ekmeğ dilimi
2 orba kaşığı hardal
100 gram taze kaşar peyniri
100 gram salam
1 su bardağı süt
1 orba kaşığı un
3-4 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Yeteri kadar tuz

Ekmeğ dilimlerini bir fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 240 derece fırına koyun. Tek taraflarını kızartıp fırından alın. 2 adet ekmeğ diliminin üzerine hardal sürüp, dilimlenmiş kaşar peyniri ve salam yerleştirin. Kalan dilimleri üzerlerine kapatıp, iki adet sandviç elde edin. Sos için tereyağını eritin. Un ekleyip karıştın. Un köpük köpük olduğunda, sütü yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Sostan kabarcıklar çıkmaya başlayınca ocaktan alın. Ekmeğ dilimlerini pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. zerine sos gezdiren, kaşar peyniri serpiştirin. Önceden ısıtılmış 240 derece fırında, üzerleri kızarana dek pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

