



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİBA GRATEN

www.electrolux.com

8 orta boy hindiba
8 dilim pişmiş jambon
30 gr tereyağı
1,5 çorba kaşığı un
150 ml sebze suyu (hindibadan)
5 çorba kaşığı süt
100 gr rendelenmiş peynir

Hindibayı ikiye bölüp acı göbeğini çıkarın. Sonra dikkatlice yıkayıp 15dakika kaynar suda tutun. Hindibaları sudan alın, soğuk suya daldırın ve tekrar birleştirin. Sonra, her birini bir dilim jambona sarıp yağlanmış pişirme kabına alın. Tereyağını eritin ve un ekleyin. Çok hafif sote yapıp tekrar sebze suyu ve sütle karıştırarak kaynatın. 50 gr peyniri sosa ekleyip hindibanın üzerine boşaltın. Ardından, kalan peyniri yemeğin üzerine serpin. Fırında 35 dakika pişirin.