



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAMBONLU ÇINLAHANASI OGRATEN (FRANSA)

1 kg çinlahanası (yıkayıp, 7,5 cm boyunda parçalara kesilmiş)  
1 1/2 çorba kaşığı çiçekyağı  
2 küçük soğan (ince doğranmış)  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)  
2 tatlı kaşığı un  
35 cl (yaklaşık 1 1/2 su bardağı) süt  
60 g (yaklaşık 1 su bardağı) gravyer ya da (kaşar) peyniri rendesi  
bir tutam hintceviz rendesi  
60 g jambon (ince dilimlenip, her dilim ince şeritler halinde kesilmiş)  
1 çorba kaşığı taze soğan (doğranmış)

Çinlahanası parçalarını ince doğrayıp, bir kenara bırakın. Bir tencereye ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, sık sık karıştırarak, saydamlaşmaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Kıyılmış çinlahanalarını ekleyip, tuz ve beyazbiberi serpererek, 5 dakika pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, karışımın bıraktığı suyu süzdükten (atın) sonra, bir kenara bırakın.

Fırınınızın ızgarasını yakın. Kalan çiçekyağı ve unu bir kâsede çatalla çırpın. Sütü küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, sütü ısıtın. Isınıp, yüzeyinde kabarcıklar belirmeye başlayınca, kâsedeki un - çiçekyağı karışımını ekleyip, koyu bir kıvam alıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin. Gravyer (ya da kaşarpeyniri rendesi ve hintceviz rendesini ekleyip, çırpma teliyle çırparak iyice karıştırın. Jambon parçalarının 3/4'ünü ekleyip, karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kenara bırakın.

Tencededeki çinlahanalı karışımı yuvarlak bir tepsiye aktarın, üstüne küçük tencededeki peynirli sosu boşaltarak, karıştırın ve yüzeyini düzleştirin. Üstünü kalan jambon şeritleriyle süsleyip, tepsiyi fırın ızgarasının altına yerleştirerek, jambonların ve çinlahanalarının üstü altın sarısı bir renk alıncaya kadar (birkaç dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, taze soğanları serpiştirerek, servis yapın.