



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALIPTA ÇALI FASULYESİ

Kullanılacak malzeme (6 kiři için):

750 gram çalı fasulyesi,
100 gram margarin yağı,
70 gram un,
100 gram rendelenmiş parmesan peyniri veya gravyer peyniri,
50 gram kaşar peyniri,
2 havuç,
4 yumurta,
1/2 litre süt,
bir çimdik ceviz-i bevva
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Havuçların üzerlerini kazıdıktan sonra bol suda yıkamalı ve ortadan ikiye bölüp bir tencereye koymalı. Çalı fasulyelerinin, iki uçlarıyla iki yanlarındaki lifleri keserek çıkarıp atmalı. Bunları da havuçların üstüne boşaltmalı. Kaba bol tuzlu su koyduktan sonra kabı kuvvetli bir ateşe ağı açık olarak oturtmalı ve sebzeleri iyice pişirmeli. Sebzeler pişince tencereyi ateşten indirmeli. Havuç parçalarından birini ve süs olarak kullanılacak fasulyelerden birkaçını bir kenara ayırdıktan sonra geri kalanını püre makinesinden geçirerek püre haline getirmeli. Ortası delikli bir kalıbı yağa bulamalı. Bir kenara ayrılmış havucu dilimleyip kalıbın dibine aralıklı olarak dizmeli. Bu aralıklara da bir kenara ayrılmış çalı fasulyelerini yerleştirmeli. Püre haline getirilmiş sebzeyi 20 gram margarin yağıyla birlikte bir tavaya koyup orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak yağı sebzeyle yedirmeli. Sebzeyi suyunu iyice çekip hafifçe kavrulmaya başlayınca kadar ateşte tutmalı. Beri yanda kalan margarin yağını bir kuşaneye koymalı. Yağ eriyince tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken unu azar azar serpip bu yağa yedirmeli. Yağlı unu bir—ikî dakika karıştırarak kavurduktan sonra bu. na sıcak sütü sicim gibi ince akıtarak yedirmeli. Tuzlayıp biberlemeli ve karıştırmaya ara vermeden beş dakika kadar pişirmeli. Kuşaneyi ateşten indirince ceviz-i bevveyi, rendelenmiş her iki peyniri katmalı. Karıştırarak bunları da beşamele yedirmeli. Peynirlerin yedirilmesi tamamlanınca karıştırmaya ara vermeden bu defa yumurtaların sarılarını teker teker katmalı (Bir yumurta sarısı yedirilmeden ikincisi katılmamalıdır). Bu işler yapılırken yumurtaların aklarını bir tutam tuzla çırparak kar köpüğü haline getirmeli. Beşamelli salçayı yavaş yavaş karıştırırken münavebeyle kar köpüğünden ve sebze püresinden azar azar katıp karışıma iyice yedirmeli. Sonra bu karışımı kalıba doldurmak. Kalıbı büyük ve derin bir tepsiye oturtmalı. Tepsiye kalıbın üçte ikisine gelecek kadar sıcak su koyduktan sonra bu benmarili kalıbı 175 dereceye göre ayarlanmış termostatlı bir fırına koymalı. Yemeği 20 dakika kadar pişirdikten sonra kalıbı benmarisiyle fırından çıkarmalı. Kalıbı benmariden alıp bir kenarda bir -iki dakika soğumaya bırakmalı. Sonra bir servis tabağına başaşağı ederek içindekini oraya aktarmalı. Tabağın çevresini kızartılmış İnce ekmek dilimleriyle süsledikten sonra yemeği sofraya götürüp servis yapmalı.