



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH GRATEN

1 orta boy karnabahar
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı süt

Tuz

Karabiber

Pul biber

Üzeri İçin:

1 avuç kadar kaşar peyniri rendesi

Öce karnabahar bir kaç yerinden ayrılarak 30 dk. kadar derince bir tencerede haşlanır.

Ya da üzerine çatal batırdığınızda yumuşadığını anlarsınız.

Daha sonra bir maşa yardımıyla borcama alınır.

Birbirinin üstünü kapatmayacak şekilde dizilir.

Ayrı bir ufak tencerede beşamel sos için tereyağı eritilir, ardından un katılır ve devamlı karıştırılır.

Daha sonra yavaş yavaş süt ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Pütürlü olmamasına dikkat edilir.

Krema kıvamına gelince tuz ve karabiber eklenir. Beşamel sosumuz hazırdır. Sosu karnabaharın üstüne eşit gelecek şekilde dökülür.

En üstüne de kaşar peyniri rendesi eklenir.

İstenirse de pul biber serpilir ve önceden 180 dereceye ısıtılmış fırının ızgara tarafında üstü kızarana kadar (yaklaşık 20 dakika kadar) pişirilir.

