KARNABAHAR GRATEN

1 adet orta boy karnabahar
5 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı un
Beşamel sos için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı soğuk süt
1/4 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber
Üzeri için
Arzuya göre rendelenmiş kaşar peyniri

Kök kısmını kesip, çiçek çiçek ayırdığınız karnabaharları bol suda yıkayın. Derin bir tencerede un ilave ettiğiniz suda karnabaharları 10-12 dakika kadar haşlayın. Haşlanmış karnabarları üst üste gelip ezilmeyecek şekilde suyunu süzün ve ısıya dayanıklı fırın kabına alın. Karnabaharların üzerine hazırladığınız beşamel sosu her yerini kaplayacak şekilde dökün. Rendelenmiş kaşar peynirini de ekleyip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika kadar pişirin.
Beşamel sosu hazırlamak için ayrı bir sos tenceresinde tereyağını eritip unu ekleyin ve 3-4 dakika kadar kavurun. Unun kokusu çıkmaya başlayınca soğuk sütü yavaş yavaş eklemeye başlayın ve bu sırada topaklanmaması için bir çırpıcı yardımı ile sosu karıştırın. Pürüzsüz bir kıvam elde ettiğiniz sosunuza tuz ve karabiber ekleyerek ocaktan alın.

© lezzetler.com tarif no:167159 • adı:Karnabahar Graten • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 18:59