



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR GRATEN

<https://www.bim.com.tr>

1 bütün karnabahar, 1 kg
1 adet soğan
3 çorba kaşığı Sole Ayçiçek yağı
3 avuç Mutfağım donuk bezelye
3 avuç Mutfağım donuk mısır
1 tablet Hürrem Tavuk bulyon
1 bardak sıcak su
Beşamel sosu:
2 çorba kaşığı Pervin tereyağı, 50 gr
2 çorba kaşığı Efsane un
4 su bardağı Dost Altın süt
1 çay kaşığı Destan karabiber
1 çay kaşığı Refine sofrata tuzu
1 çay kaşığı toz muskat
Üzeri için:
2 avuç Kelly's Mısır Gevreği
Yarım paket Binvezir Kaşar Peynir, 100 gr

1 bardak sıcak suya 1 adet tavuk bulyon ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.

Bir tavada 3 çorba kaşığı Ayçiçek yağı ekleyin ve yağı kızdırın. Küçük parçalara bölünmüş karnabaharları ve yemeklik doğradığınız soğanı ekleyin. 7-8 dakika karıştırarak yüksek ateşte kavurun.

Üzerine hazırladığınız tavuk bulyonlu suyu, üçer avuç donuk bezelye ve mısır ekleyin ve karıştırarak kavurmaya devam edin. 2 dakika sonra altını kapatıp soğumaya alın. Ağız tadınıza göre tuz ilave edebilirsiniz.

Orta ateşte bir sos tenceresine 2 çorba kaşığı tereyağını ekleyin. Eriyen tereyağına 2 çorba kaşığı un ekleyip renk alana kadar sürekli karıştırın. Devamında 4 su bardağı sütü çırpıcı yardımı ile yedirerek karışıma yavaş yavaş ekleyin. 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı muskat ekleyip kıvam alana kadar karıştırıp pişirin.

Karnabahar karışımını bir fırın kabına alın. Hazırladığınız beşamel sosunu ekleyin ve karıştırın. Yarım paket kaşar peyniri rendesi ekleyin. 2 avuç mısır gevreğini elinizle kırıp serpin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin.



