



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH GRATEN

1 adet orta boy karnabahar
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Karnabaharı temizleyip küçük çiçeklere ayırın ve tuzlu suda haşlayın. Yumuşak ama dağılmayacak şekilde haşlamaya özen gösterin.

Ayrı bir tencerede tereyağını eritin. Unu ekleyip kısık ateşte unun kokusu çıkana kadar kavurun.

Kavrulmuş una sütü yavaş yavaş ekleyerek sürekli karıştırın. Topaklanmaması için karışımı sürekli karıştırarak kaynamaya bırakın.

Sos koyu bir kıvam aldığı anda içine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Kaşar peyniri iyice eriyene kadar karıştırın.

Haşlanmış karnabaharları borcam veya fırın kabına alın. Üzerine hazırladığınız peynirli sosu dökün.

Karnabaharların üzerine biraz karabiber serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Genellikle 20-25 dakika yeterli olacaktır. Fırından çıkan karnabahar grateni sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

