



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR GRATEN

600 g patates
Tuz
1 çorba kaşığı kimyon
1.5 kilo karnabahar
1 çorba kaşığı limon suyu
1'er kırmızı, sarı ve yeşil dolmalık biber
75 g kuzu gömlek yağı
1 soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tepeleme çorba kaşığı un
350 g krema
400 ml sebze suyu (komprime)
Toz hintceviz
Karabiber,
150 g İsviçre peyniri (Appenzeller)
50 g rendelenmiş parmesan

Patatesleri soyarak yıkayın ve bol tuzlu suda 1 kaşık kimyon ile 15 dakika pişirin.

Karnabaharı ayıklayarak küçük parçalara ayırın. Yıkadıktan sonra uçlarını çapraz olarak kesin. Karnabaharı tuzlu, limonlu suda 10 dakika haşlayın, soğuk sudan geçirin ve süzölmeye bırakın. Biberleri soyun, şeritleyin. Kuzu gömlek yağın şeritleyin, soğanı küp halinde doğrayın. Gömlek yağın bir tavada kızartın, ktır ktır olduktan sonra bir tabağa alın.

Tereyağını tavaya ilave edin, soğanı öldürün, un serpiştirin, devamlı karıştırın. Krema ve sebze suyunu tavanın içine dökün, 10 dakika pişirin. Hintcevizini ve karabiberi ayarlayın. Soğumaya bırakın.

Patatesleri yarım cm kalınlığında dilimleyin. Peyniri fındık büyüklüğünde doğrayın, parmesan ile birlikte sosun içine katın.

Patatesleri oval bir kalıba dizin, üzerine sos dökün. Biberlerin yarısını, karnabaharı ve kalan biberleri koyun.

Kalan sosu dökün. Fırını 200 derecede ısıtın. Grateni yaklaşık 35 dakika altın sarısı olana dek kızartın. Üzerine gömlek yağın koyarak servis yapın.

