KARNABAHAR GRATEN

1 orta boy karnabahar
16 bardak su
3 çorba kaşığı tuz
2,5 çorba kaşığı margarin
3/4 kahve fincanı un
1,5 bardak süt
1 kahve fincanı rende kaşar peyniri
50 gr. tereyağı
2,5 çorba kaşığı margarin
3 kahve fincanı rende kaşar peyniri

Büyük bir tencereye 16 bardak su ile 3 çorba kaşığı tuz koyarak suyu kaynamaya bırakın. Su kaynayınca buna karnabaharı koyarak 15 dakika haşlayın. Sonra karnabaharı sudan çıkararak çiçeklere ayırın. Bir kaba margarin ile unu koyarak 2 dakika kavurun. Sonra bu una sıcak sütü katın ve bir taraftan da hızlıca karıştırın. Sütü karışıma yedirin ve karışım düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelene kadar karıştırarak pişirin. Sonra buna 1 tatlı kaşığı tuz ile fındık büyüklüğünde parçalara ayrılmış 2,5 çorba kaşığı margarini azar azar katın. Bir taraftan da hızla karıştırmaya devam edin. Sonra buna 1 kahve fincanı rende kaşar peynirini ilave ederek kabı ateşten alın. Sonra bu salçanın yarısını tepsideki karnabaharlara ilave edin ve karıştırarak bütün salçayı karnabaharlara bulayın. Salçanın diğer yarısını da yine karnabaharların üzerine dökerek, karnabaharları görünmez hale getirin. Salçanin üstüne de 3 kahve fincanı rende kaşar peyniri serptikten sonra, tepsiyi sıcak fırına sürerek, üzeri pembeleşinceye kadar 15 dakika fırınlayın ve derhal sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:74022 • adı:Karnabahar Graten • gönderen:eksen • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:54