



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNABAHAH OGRATEN (FRANSA)

1 adet orta boy karnabahar  
1 kavanoz garnitür  
200 gr. kusbasi dogranmis tavuk eti  
3 çorba kasigi margarin ya da tereyağı  
3 çorba kasigi un  
1,5 su bardagi süt  
1,5 su bardagi rendelenmis kasar peyniri  
Tuz

Karnabahalari çiçek çiçek ayirarak az tuzlu suda haslayin. Tavuk etlerini de haslayin. Margarin ya da tereyağını bir kapta eritin. Unu azar azar ilave ederek pembelesinceye kadar kavurun. Sütü de azar azar ilave edin. Koyulasincaya kadar pisirin. Biraz soguyunca yumurtalari kirin ve iyice karistirin. İçine tuz ve 1/2 su bardagi kasar peyniri rendesini ilave edin ve karistirin. Firin kabina besamel sosun birazini dökün. Üzerine karnabahalari dizin. 1 kavanoz garnitür ve tavuk etlerini de ilave edin. Kalan besamel sosu tamamen üzerini kapatacak sekilde yayın. Kalan 1 su bardagi kasar peyniri rendesini üzerine serpistirin. Daha önceden orta hararete ısıtmis oldugunuz firinda üzeri kızarincaya kadar pisirin. Yemeginizi servise hazirdir.