



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KARNABAHAH GRATEN

1 adet orta boy karnabahar
2 adet orta boy patates
1 adet soğan
300 gr kıyma
4 yemek kasığı tereyağ
2 yemek kasığı un
3 su bardağı sut
1 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Karnabahar buharda, patatesler duduklude haslanır.

Haslanan sebzeler küçük parçalara ayrılarak borcama alınıp karıştırılır.

2 kasık yağda yemeklik doğranan soğanlar oldurulur.uzerine kıyma tuz karabiber kırmızı biber eklenir suyunu fazla çekmeden atesten alınıp borcamdaki sebzelerin uzerine yayılır.

Besamel sos: 2-3 kasık yağda 2 kasık un kavrulur .pembelesmeden uzerine uc su bardağı sut eklenir. İyice karıştırılıp ocaktan alınır.{topaklanma yaparsa el blenderından gecirilir}

Hazırlanan besamel sos borcama dokulur .

En uste kasar rendesi gezdırılır 200 derece fırında uzerı nar gıbı kızarana dek pısırılır.

[ml@ fırında karnabahar için tıklayın](#)

