



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOSLOV

1,5 yemek kaşığı tereyağı
400 gr lahana
4 adet havuç
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı mayonez
Yeteri kadar tuz

Beşamel sos için tavada 2 yemek kaşığı tereyağını eritin, içine 2 yemek kaşığı un ilave edip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca içine azar azar süt ekleyip karıştırın. Tuzunu da ilave edip koyu bir kıvama gelene kadar pişirin. Havucu rendeleyip, lahanayı ince ince doğrayın. Beşamel sosla ve mayonezle harmanlayıp servis yapın.