



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA GRATEN

<https://migros.com.tr>

250 gr. lahana
1 su bardağı kaşar
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı soğuk süt
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
1 defne yaprağı

1. Lahana ları ince ince doğrayın ve tencerenin içine defne yaprağı atarak 15 dk haşlayın.
2. Haşlandıktan sonra suyunu süzün ve soğumasını bekleyin.
3. Ayrı bir kaba yağ koyun ve içine un ekleyerek, un yağla karışana kadar kavurun.
4. Üzerine soğuk süt ekleyin ve sürekli karıştırın.
5. Kıvamı koyulaşmaya başlayınca tuz, karabiber, yumurta ve kaşar peynirin yarısını karışıma ekleyin.
6. Tüm malzeme karışana kadar karıştırın.
7. Daha sonra bu harcı haşlanmış lahanalar ile harmanlayın.
8. Uygun bir fırın kabına dökün.
9. Üzerine kalan kaşar peynirini de serpererek 180C'de üzeri kızarana kadar yaklaşık 20 dk pişirin.
10. Biraz ılınınca servis yapın.

