



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAY'S İLE KARNABAHAH GRATEN

MALZEMELER

1 adet orta boy karnabahar
1 su bardağı un
2 su bardağı süt
Muskat rendesi
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı rende kaşar peyniri
1 paket klasik lays
Tuz ve karabiber
Kırmızı toz biber

HAZIRLANIŞI

Karnabahar küçük parçalara bölünür ve tuzlu suda haşlanır. Haşlama esnasında maydanoz ve kereviz sapı gibi yardımcı sebzeler kullanılabilir. Ayrı bir tavada eritilen tereyağında un kavrulur. Süt, muskat rendesi, tuz ve karabiber eklenerek beşamel sos hazırlanır. Fırın kabına karnabahar ve lays karıştırılarak yayılır ve üzerine beşamel sos dökülür. En üste kaşar peyniri ve kırmızı toz biber serpilerek 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.