



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE GRATEN

1 karnabahar
2 adet patates
1 havuç
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
6 yemek kaşığı sıvıyağ
1 krema
1 adet yumurta
100 gr rendelenmiş kaşar
Tuz
Karabiber

Geniş büyük bir tencereye patatesleri ve havucu soyarak doğrayalım ve üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edip sebzeler yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanan patates ve havuçları tencereden çıkartın ve küp şeklinde doğrayın. Karnabaharı dallarından ayırıp tencerede haşlayın. Fırın kabınızı yağlayın ve un serpin ve sebzeleri karışık olarak yayın. Beşamel sos için yağı ve unu kavurun(hafifçe sarılaşana kadar) ardından sütü ilave edin göz göz olana kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Sos ılıdığında içine yumurtaları, kremayı ve tuzu ilave edip çırpıcı yardımıyla çırpın ve sebzelerin üzerine gezdirerek dökün. Üzerine rendelenmiş kaşarı ilave edin. 200 derecede ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin.

