



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE GRATEN

1 orta boy kabak
1 orta boy havuç
1 orta boy patates
150 gr. bezelye
1 orta boy soğan
5-6 diş sarımsak
1/2 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Sosu:
1 yumurta
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı süt
75 gr. kaşar rendesi
Tuz

Kabağı, patatesi ve havucu soyup fındık iriliğinde küp doğrayalım. Tencereye kabak, havuç ve bezelyeleri alalım. Sebzelerin üzerini 1 parmak aşacak kadar sıcak su ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyerek hafifçe diriliklerini kaybedene dek haşlayıp patatesi ekleyelim. Sebzeleri yumuşayana dek haşlayıp ateşten alalım. Tel süzgece alıp suyunu süzelim. Bir tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanı ve sarımsakları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Sonra ateşten alarak haşlanan sebzelere ekleyelim ve karıştıralım. Fırın kabını margarinle yağlayıp hafifçe un serpelim. Sebzeleri fırın kabına yayalım ve sosu hazırlayalım. Bir tavaya sıvı yağı alıp unu ekleyelim. Un sararana dek karıştırarak kavuralım. Karıştırmaya ara vermeden, sütü ve tuzu ekleyelim. Sos koyulaşana dek pişirip ateşten alalım ve sosu soğutup içine çırpılmış yumurtayı ekleyerek karıştıralım. Sebzelerin üzerine yayalım, üzerine kaşar rendesi serpererek yemeği, önceden ısıtılmış 220° ısı fırında kaşarlar eriyip üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Yemeği fırından alıp ılıtalım ve dilimleyip servis yapalım.