SOSLU KARNABAHAR

Malzemeler
1 adet karnabahar
500 gr kıyma
1 adet büyük boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
Yarım su bardağı sıvı yağ
1/2 limon suyu
1 çorba kaşığı tuz
Karabiber
Sos için
1/4 margarin
2 kahve fincanı un
750 gr süt

Hazırlanışı
Dal dal ayıkladığınız karnabaharları tencereye koyup üzerine çıkacak kadar su doldurun. 1/2 limon suyu ve 1 çorba kaşığı tuz ile 15-20 dakika haşlayın. İnce kıyılmış kuru soğanı margarin ile pembeleştirip içine kıymayı ekleyerek kavurun. Salçayı kıymaya katıp biraz karıştırdıktan sonra baharatı ilave edip pişirin. Pişen karnabaharları süzdükten sonra kaynamakta olan kıyma tenceresine ilave edin. Ağzı kapalı olarak pişirin. Bu arada unu margarin yağı ile pembeleştirip, içine süt ve tuz ilave ederek beşemal sos yapın. Pişmiş karnabaharları bir tepsiye koyup üzerine de sosu yayıp önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Kızardıktan sonra fırından çıkarıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:25446 • adı:SOSLU KARNABAHAR • gönderen:Merve Ganioğlu • indirme tarihi:04.05.2024 - 18:32