



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ ORFOZ

4 kişilik
800 gram orfoz fileto
2 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı un
1 su bardaęı süt
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
Yarım limonun suyu
Tuz
Karabiber

Orfoz filetodan keskin bir bıçak yardımıyla ince şeritler kesin. Sonra üzerine yarım limon suyunu dökün ve parmaklarınızla ovun. Yaklaşık 1 saat buzdolabında bekletin. Tavadaki 2 orba kaşığı tereyağını eritin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak, 2 çorba kaşığı unu ilave edin. Un pembeleşmeye başladığında 1 su bardağı sütü azar azar ekleyin. Yeterince tuz ve karabiber serpin. Çok az yağlanmış fırın tepsisine ince şeritler şeklinde kestiğiniz orfozu aralıksız olarak dizin. Üzerine hazırladığınız beşamel sosu dökün. Son olarak 1 su bardağı kaşar peyniri rendesini serpin. Önceden ısıtılmış 250 dereceli fırında kaşar peyniri eriyene dek 10-15 dakika pişirin.