



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE ZERDEÇALLI KARNABAHAH GRATEN

<http://www.verita.com.tr>

1 adet (orta boy) karnabahar
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 su bardağına yakın un
6 su bardağı süt
150 gram tereyağı
1 çay kaşığı Verita Taze Zerdeçal rendesi
Tuz

Başlamadan önce, hazırlık aşaması bittiğinde, malzemeleri hemen pişirmeye alabilmek için fırınınızı 200 dereceye getirin. İlk olarak karnabaharı tuzlu suda haşlayın. Haşlanıp soğuduktan sonra küçük parçalara bölün. Farklı bir tencerede tereyağını eritip un ile kavurun. Ununuz sarardıktan sonra yavaş yavaş taze zerdeçalı, sütü ve tuzu ekleyin. Bölmüş olduğunuz karnabahar parçalarını hazırladığınız sosun içine atıp karıştırın. Fırın tepsinizi yağlayın ve karışımı içine dökün. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin ve fırına verin. Üzeri kızarıncaya kadar pişirdikten sonra yemeğiniz hazır.

