



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZERİ KAŞARLI TOST EKMEĞİ BÖREĞİ

12 dilim tost ekmeği
3 çorba kaşığı margarin
1 demet maydanoz
1 demet taze sođan
2 adet sivri biber
10 adet mantar
Tuz
Karabiber
Beşamel sos için:
3 çorba kaşığı un
2,5 su bardađı süt
3 çorba kaşığı margarin
Muskat
Tuz
Karabiber
Üzerine:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Ekmeklerin üzerine margarini sürelim ve 6 dilimini tepsinin tabanına yayalım.

Maydanoz, sođan, mantar ve sivri biberi robottan geçirelim.

Tuz ve karabiber ile ekmeklerin üzerine yayalım.

Beşamel sos için, margarinde unu kavuralım. Sütü ilave ederek, boza kıvamı alana dek karıştıralım. Tencereyi ocağtan alıp, karabiber, tuz ve rendelenmiş muskatı ekleyelim.

Ekmeklerin üzerine beşamel sosun yarısı ile kaplayalım. Sosun da üzerine kalan ekmekleri dizelim.

Tekrar beşamel sosla kapatalım, buzdolabında 1-2 saat bekletelim.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerlerine kızarana dek pişirelim.

Üzerine sıcakken rendelenmiş kaşar peyniri serpip, servis yapalım.