

Brokoli Ve Karnabahar Graten

Malzemeler

1 kucuk karnabahar

1 brokoli

1 havuc

2 corba kasigi zeytinyagi

Tuz

Karabiber

BESAMEL SOSU ICIN

2 su bardagi sut

1 corba kasigi un

2 corba kasigi tereyagi

1 yumurta sarisi

Tuz

Karabiber

UZERI ICIN

Kasar peyniri

Yapilisi

Brokoliyi ve karnabahari ciceklerine ayiralim. Bir tencerede karnabahari, havucu haslayalim ve suyunu suzerek cam firin kabina dokelim.Brokoliyi de haslayalim ve suyunu suzelim. Firin kabindaki karnabaharlarin uzerine ekleyelim.Ustune tuzunu, zeytinyagini ve karabiberini atalim.Besamel sosu icin, unu ve tereyagini tencereye koyalim ve kavuralim.

Uzerine sutu ilave edelim ve cirpma teliyle karistiralim ardindan yumurta sarisini ekleyelim ve hemen cirpalim.Tuzunu ve karabiberini atalim. Karistirarak pisirelim. Besamel sosu karnabaharlarin uzerine dokelim. Rendelenmis kasar peynirini serpelim. Onceden isitilmis 180 derecelik firinda, kasar peyniri eriyip, az kizarana kadar pisirelim. AFIYET OLSUN:)