KİRAZ'IN MUTFAĞI

Fırında Karnabahar Graten

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 1 adet orta boy karnabahar
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 su bardağı sıcak su (haşlamak için)
- 1 çay kaşığı karabiber

Beşamel Sos İçin:

- 1,5 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Karnabaharı Haşlama:

- Karnabaharı küçük çiçeklere ayırın.
- Tuzlu sıcak suda **5-7 dakika yumuşayana kadar haşlayın**, ardından süzün.

2. Beşamel Sos Hazırlama:

- Tereyağını bir tencerede eritin.
- Unu ekleyip **kokusu çıkana kadar kavurun**.
- Sütü yavaş yavaş ekleyerek sürekli çırpın.

- Koyulaşınca tuz, karabiber ve isteğe bağlı muskat ekleyin.

3. Fırında Pişirme:

- Haşlanmış karnabaharları fırın kabına yerleştirin.
- Üzerine beşamel sosu dökün ve karıştırın.
- Rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin.
- **180°C fırında 20-25 dakika** üzeri kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Karnabahar grateni sıcak olarak servis edin.

>> **İpucu:** Daha çıtır bir doku için **kaşar peyniri yerine parmesan peyniri kullanabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı