KİRAZ'IN MUTFAĞI

Fırında Beşamel Soslu Karnabahar

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 adet orta boy karnabahar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Beşamel Sos için:

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

Üzeri için:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Karnabaharı Haşlama:

- Karnabaharı çiçeklerine ayırıp yıkayın.
- Hafif yumuşayana kadar (yaklaşık 5 dakika) kaynar suda haşlayın.
- Haşlanan karnabaharı süzüp fırın kabına alın.
- Üzerine zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.

2. Beşamel Sos Hazırlama:

- Bir tavada tereyağını eritin.
- Üzerine unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

- Yavaş yavaş sütü ekleyerek çırpın.
- Tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyin.
- Kıvam alana kadar karıştırarak pişirin.

3. Fırında Pişirme:

- Haşlanmış karnabaharların üzerine hazırladığınız beşamel sosu dökün.
- Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
- **Önceden ısıtılmış 190°C fırında 25-30 dakika** kadar, üstü kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Fırından çıkarıp sıcak olarak servis edin.
- Yanında et yemekleri veya salata ile sunabilirsiniz.

>> **İpucu:**
Daha lezzetli bir sonuç için kaşar peynirini fırının son 10 dakikasında ekleyin. Bu, peynirin tam kıvamında erimesini sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı