



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Peynirli Brokoli



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 büyük brokoli
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 çay kaşığı muskat
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Servis Önerisi:

Et yemeklerinin yanında garnitür veya tek başına sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Brokoliyi hazırlayın:

- Çiçeklere ayırıp kaynar suda 3 dakika haşlayın ve süzün

2. Sosu pişirin:

- Tereyağında unu kavurup sütü azar azar ekleyin ve koyulaştırın

3. Birleştirin:

- Brokoliyi fırın kabına alıp sosu ve peyniri üzerine yayın

4. Pişirin:

- 190°C fırında üstü kızarana kadar 20-25 dakika pişirin



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Brokoliyi fazla haşlamamak diri dokusunu korur.

Kiraz'ın
Mutfağı