



بلح البحر بالبشاميل وعشب الليمون

بواسطة وليد مؤذن

حصة تقديم

تعليمات

المكونات

البلح البحر وطبخ الأعلی. يمزج صلصة البشاميل (أو الفول والملح ليحرق أفرق على المحرق) وتكون متفوقه كالمعتاد (3)

قودي صلصة البشاميل	حضر صلصة بشاميل قودي ثم أضف عصير الليمون (في النهاية) تأكد من أنها الصلصة سميكة إلى ح
عصير ليمون	• ضع بلح البحر في طبق للفرن ورش عليه جنية البارميزان
عشب ليمون	• ضع صلصة البشاميل فوق كل قطعة من بلح البحر ثم رش الكمية المتبقية من ح
خل	أضف الزبدة على سطح الطبق، ثم ضعه في فرن ساخن باعتدال حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.
الفلفل الأسود المطحون	
ملح	
جين بارميزان طازج ، مبشور	
زبدة مذابة	