רכיבים:

1 כרובית

50 גרם חמאה

3 כפות קמח

1¼ כוסות חלב

כוס גבינה צהובה מגוררת

מלח פלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. לוקחים את הכרובית, מפרידים אותה לפרחים ומבשלים במים עד שהיא מתרככת.

2. מחממים מחבת וממיסים בו את החמאה. מוסיפים את הקמח ומערבבים היטב (למשך 2 דקות) ומורידים מאש.

3. מוסיפים את החלב תוך כדי בחישה ומחזירים לאש. מבשלים ובוחשים כל הזמן, עד שהתערובת נהיית סמיכה. מורידים מהאש ומוסיפים לתערובת ¾ גבינה, מלח, פלפל ובוחשים.

4. מחממים תנור לטמפרטורה של 180 מעלות. מסדרים את פרחי הכרובית בתבנית אפיה ויוצקים עליהם את הרוטב.

5. אופים בתנור למשך 10 דקות או עד לקבלת הזהבה.