



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI KARNABAHAH

1 adet karnabahar
1 su bardağı yoğurt
2 yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
Yarım demet maydonoz
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Karnabaharı çiçek çiçek ayırın ve haşlayın. Haşladığınız karnabahara karabiber ve tuzunu ekleyip, fırın tepsisine yerleştirin. İnce ince kıydığınız maydanozları da karnabaharlara karıştırın. Yoğurt, zeytinyağı, yumurta ve unu çırpıp karnabaharların üzerine dökün. Rendelenmiş kaşar peynirini de en üste serpin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarınca dilimleyin ve sıcak olarak servis yapın.