



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KAŞARLI KARNABAHAH

4 yemek kaşığı margarin
1 orta boy karnabahar
1 yemek kaşığı sirke
3 adet taze soğan
0,5 su bardağı çekilmiş ceviz
1 su bardağı su
Üzeri için:
1 su bardağı kaşar rendesi
Tuz
Karabiber
Sos için:
1 adet yumurta
1 limon suyu

Karnabaharları sirkeli suda haşlayın. Tavadaki margarinini kızdırıp içine kıyılmış taze soğanları, iri çekilmiş cevizi ve karabiberi koyup kavurun. En son olarak içine sarımsak koyup bir taşım kaynatın. Haşlanmış karnabaharları fırın tepsisine koyup üzerine sosu dökün, en son üstüne rende kaşar serpin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında peynirler erinceye kadar kızartıp sıcak olarak servis edin.