



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNABAHAIR FIRINDA

- 3 Çay bardağı süt
- 4 Fincan kaşar rendesi tuz.
- 1 Karnabahar
- 1 Fincan un
- 4 Kaşık sadeyağ

Orta boy bir karnabaharı tuzlu suda haşlayıp, dal dal ayırın. Tepsie koyun. Diğer taraftan unu 2 kaşık yağda kavurup, sıcak sütü yedirerek katın. Boza kıvamına gelince, azar azar 2 kaşık yağ daha katın. Tuz koyun. Sonra 2 fincan kaşar rendesi katıp karıştırın. Bu sosun yarısını karnabaharlara karıştırın. Geri kalanını olduğu gibi üstüne dökün. Üstüne de 2 fincan kaşar rendesi serpip fırına verin.

[ML® Terbiyeli Karnabahar için tıklayın](#)



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 19.03.2024