



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARNABAHAAR GRATEN

4 orba kaşığı margarin  
1 adet orta boy karnabahar  
1 su bardağına yakın un  
6 su bardağı süt  
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi  
1 ay kaşığı tuz  
Tepsiyi yağlamak için:  
1 orba kaşığı margarin

Karnabaharları tuzlu suda haşlayın. Soğuduktan sonra çiçeklerini ayırın. Başka bir tencerede margarin eritin. Unu tencereye ilave edip kavurun. Un sararınca sürekli karıştırarak, yavaş yavaş süt ve tuzu ilave edin. Sosu muhallebi kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırarak pişirin ve içine karnabahar çiçeklerini ekleyip karıştırın. Sosa bulanmış karnabaharları bir çorba kaşığı margarinle yağlanmış fırın tepsisine dökün. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.