



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAAR SALATASI

1 kg karnabahar
2 kabak
4 mantar
4-5 diş sarımsak
200 gr kıyma
60 gr tereyağı
1 çorba kaşığı galeta unu
80 gr dilpeyniri
3-4 dal maydanoz
Tuz, karabiber

Karnabaharı, sapları uzun kalacak şekilde çiçeklerine ayırın. Tuzlu kaynar suda hafif haşlayıp süzün. Kabakları temizleyip küp küp doğrayın. Mantarları temizleyip ince ince dilimleyin. Sarımsakları soyun. dilpeynirini minik küpler şeklinde doğrayın. Bir kaşık tereyağını tavada eritip sarımsak ve kıymayı sote edin. Kabak ve mantarı ekleyip 1 tutam tuz ve karabiber serpin. Kapağını kapatın ve mantar suyunu salıp çekinceye, kabaklar yumuşayınca kadar pişirin. Ateşten alıp galeta unu ve peyniri ilave edin. Kalan tereyağını oda ısısında yumuşatıp çukur bir fırın kalıbına fırça ile sürün. Karnabaharın yarısından fazlasını çiçekleri altta ve sap kısımları üstte kalacak şekilde kalıbın dip ve kenarlarına yan yana dizin. Ortasına peynirin yarısını serpiştirip hazırladığınız kıymalı karışımı yayın. Kalan peyniri ilave edip üzerini kalan karnabaharla kapatın Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında karnabahar yumuşayınca kadar pişirin. 15 dakika dinlendirin ve servis tabağına ters çevirip alın. Maydanozu kıyıp üzerine serpin ve sıcak olarak servis yapın.