



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEŞAMEL SOSLU FIRINDA KARNABAHAHAR

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 2 Su Bardağı süt
- 700 gr karnabahar
- 1 Adet yumurta
- 3 Yemek Kaşığı un
- 2 Yemek Kaşığı sıvı yağ
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1,5 Su Bardağı rendelenmiş kaşar peynir

BİR TENCEREDE KARNABAHAHARINIZI 10 DAKİKA HAŞLAYIN VE SUYUNU SÜZÜN. BİR TENCEREDE 2 YEMEK KAŞIĞI SANA KLASİK MARGARİN VE SIVI YAĞ İLE UNUNUZU KAVURUN. PEMBELEŞEN UNA SÜTÜNÜZÜ AĞIR AĞIR EKLEYİN. KAYNAYAN SOSUN ALTINI KAPATIN. EL BLENDİRİ YARDIMIYLA SOSUNUZU PÜRÜZSÜZ HALE GETİRİN. YUMURTAYI SOSUNUZ SICAKKEN EKLEYİN VE ÇIRPIN. KARNABAHAHARINIZI TUZ VE KARABİBERLE TATLANDIRIN ARDINDAN FIRIN TEPSİNİZE DİZİN. ÜZERİNE SOSUNUZU DÖKÜN VE FIRINLAYIN. ALMANIZA YAKIN KAŞAR PEYNİRİ RENDESİNİ KARNABAHAHARIN ÜZERİNE SERPİN. 5 DAKİKA DAHA FIRINLAYIN VE SICAK SERVİS YAPIN.