



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEŞAMELLİ KARNABAHAHAR

1 adet büyük karnabahar  
100 gr. kaşarpeyniri  
100 gr. yağ  
Yarım litre süt veya et suyu  
Tuz  
Biber

Karnabaharı temizleyip yıkayınız.  
Tuz atılmış kaynar suda yumuşayıncaya kadar haşlayınız.  
Suyunun fazlasını süzüp karnabaharların çiçeklerini ayırınız.  
Beşamel salçasını hazırlayınız.  
Salçanın bir kısmını karnabaharların üzerine döküp karıştırınız.  
Salçalı karnabaharları servis tabağına yerleştiriniz.  
Üzerlerine erimiş yağ gezdirip kalan beşamel salçasını döküp yayınız.  
Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiniz,  
Yemek zamanına 20 dakika kala fırında üzerlerini kızartınız.  
Sıcak olarak servis yapınız.