



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİNGENE KARNABAHARI

Karnabaharın çiçekli bölümünü ve yapraklarının körpelerinden birkaçını kaynar tuzlu suya atıp dağılmayacak kadar haşlamalı.

Önce karnabaharın çiçekli bölümünü bir kevgirle süzerek tuzlu sudan çıkarıp bir kenara koymalı. Karnabaharın yapraklarını bir süre daha haşlamalı. Yapraklar iyice pişince bunları da tuzlu sudan bir kevgirle çıkarıp servis tabağına düzenli bir biçimde yaymalı. Bunun üstüne de bir kenarda duran haşlanmış çiçek karnabaharı oturtmalı.

Bu arada bir çorba kaşığı sadeyağı küçük bir tavaya koyup ateşte eritmeli. Yağ eriyince tahta bir kaşıkla hızlı hızlı karıştırarak buna bir çorba kaşığı un katmalı. Un kokusunu kaybedecek kadar kavrulunca buna kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış bir domatesi doğrayarak katmalı. Tuz ve biberini de serptikten sonra beş dakika kadar orta ısıda bir ateşte pişirmeli. Salça pişince iki kaşık rendelenmiş kaşer peynirini içine katmalı. Tahta kaşıkla karıştırıp karnabaharın üzerine yayarak dökmeli ve hemen servis yapmalı.
