



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ KARNABAHAH (FRANSA)

- 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 büyük karnabahar (temizlenip küçük çiçeklerine ayrılmış)
- 6 domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenerek irice doğranmış)
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmış)
- 2 orba kaşığı ince ekmek içi
- 4 orba kaşığı kaşar peyniri rendesi

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız.

Bir orba kaşığı yağ ile yayvan bir güveci yağlayıp bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerede, karnabahar çiçeklerini kaynar tuzlu suda 10-12 dakika, çiçekler yumuşayınca kadar pişirip, tencerey ateşten alarak suyunu süzünüz Süzdüğünüz karnabaharları yağladığınız güvece koyup, domatesleri üstüne döşeyerek tuz, biber ve eritilmış yağın yarısını serpiniz.

Küçük bir kasede ekmek i ve kaşar peyniri rendesini karıştırıp, sebzelerin üstüne serpiniz. Kalan eritilmış yağı da karışımın üstüne kaşıkla döküp, güveci sıcak fırında 30 dakika, yemeğin üstü pembeleşinceye kadar pişiriniz. Güveci fırından alıp, servis ediniz.