



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KARNABAHAAR PÜRESİ

50 gr margarin
1 adet karnabahar
3 adet sivri biber
1 adet soğan
300 gr kuşbaşı et
4 tatlı kaşığı rendelenmiş mozzarella peyniri
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı krema
30 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Soğanı küp şeklinde doğrayıp, et, sivri biber, 25 gr margarin ile birlikte tencereye alın.
Kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin.
Karnabaharı yumuşayınca kadar pişirin ve mutfak robotunda püre haline getirin.
Kalan margarini eritip un ekleyin ve rengi sararıncaya kadar kavurun.
Karnabahar püresini ekleyip birkaç dakika pişirin.
Tuz, karabiber, krema ve kaşar peyniri ekleyip karıştırın.
Püreyi küçük fırın kaplarına paylaşın.
Üzerilerine biber ve et yerleştirip rendelenmiş mozzarella peynirini serpiştirin.
Sonra 180 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika pişirin.