



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞEN DOMATES SOSLU KARNABAHAH

- 1 iri karnabahar
- 1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 1 iri soğan (ince doğranmış)
- 1 kg domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam fesleğen (ince kıyılmış)
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
- 2 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatıldıktan sonra, ufalanmış ve kurutulmuş)
- 1 çorba kaşığı taze soğan (ince doğranmış)
- 2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- 2 tatlı kaşığı taze nane yaprağı (kıyılmış)

Zeytinyağını bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, 5 dakika pişirin. Domates parçaları, sarımsaklar, tuz ve fesleğenleri ekleyip, ateşi açarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi yeniden kısık, tencerenin kapağını yarı yarıya kapatarak, sosu iyice koyulaşmaya kadar (45 dakika - 1 saat) kısık ateşte pişirin.

Bu arada karnabaharın yeşil dış yapraklarını ayıklayıp, sapını haç biçiminde yarı. Sonra soğuk su altında yıkayıp, buharda 20 - 25 dakika pişirerek, bir kenara bırakın.

Sosun pişme süresinin bitimine doğru, tereyağını bir tavaya koyup, tavayı kısık ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince ufalanmış ekmekini koyup, sürekli karıştırarak altın sarısı bir renk alıncaya kadar kavurun. Taze soğanlar ve maydanozları ekleyip, karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alarak bir kenara bırakın.

Karnabaharı bütün olarak (ya da çiçeklerine ayırarak) ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirin. Sos tenceresini ateşten alıp, karabiberi serptikten sonra, sosun birkaç kaşığını karnabaharın üstüne dökün (kalan sosu bir kâseye aktarın). Üstüne tavadaki ekmekçili karışımı boşaltıp, taze nane yapraklarını serpiştirerek, yanında kâsedeki sosla (sofradakiler tabaklarına istedikleri kadar ekleyeceklerdir) servis yapın.