



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BÖREKSİ KARNABAHAH

- 1 adet orta boy karnabahar
- 2 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 2 çay kaşığı tuz

Karnabahar çiçek çiçek ayrıştırılır. Bir tencereye konur, kaynar su eklenir ve çok yumuşamadan haşlanır. Sonra suyu süzülür ve uygun büyüklükte bir fırın kabına dizilir. Başka bir kaba yumurtalar kırılır, çatalla iyice çırpılır. Süt, un, toz biber, erimiş tereyağı ve tuz da eklenir, güzelce çalkalanır. Karnabaharın üzerine gezdirilir. 180 derece fırına verilir, 45 dakika pişirilir.