



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KARNABAHAAR

<https://migros.com.tr>

2 orta boy karnabahar
70 gr. süt
70 gr. un
700 ml. süt
120 gr. Kars gravyeri
100 ml. krema
3 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı acı kırmızı toz biber
Tuz
Karabiber

Karnabaharları ufak parçalara ayırın ve tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın.

Karnabaharları süzdürün ve ısıya dayanıklı bir kaba boşaltın.

Tencerede tereyağını eritin, unu ekleyip orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin (un, yağ karışımının rengi çok koyulaşmamalı)

Soğuk sütü 4-5 seferde yağ, un karışımına sürekli karıştırarak ekleyin tuz ve biberini ilave edin ve ateşte biraz koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. (ortalama 20 dakika)

90. koyulaşınca altını kısın ve 90 gram rendelenmiş peyniri ekleyip karıştırın.

Ocağın altını kapatıp krema, yumurta sarısı ve acı biberi ekleyip son bir kez karıştırın.

Karnabaharların üstüne sostan döküp üstüne kalan peynirleri yayın 180 derecelik fırında üstleri kızarana kadar pişirin ve sıcak olarak servis edin.

