



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARNABAHAİR FIRINDA

- 3 ay bardađı süt
- 4 Fincan kařar rendesi tuz.
- 1 Karnabahar
- 1 Fincan un
- 4 Kařık sadeyađ

Orta boy bir karnabaharı tuzlu suda haşlayıp, dal dal ayırın. Tepsiyeye koyun. Diđer taraftan unu 2 kaşık yağda kavurup, sıcak sütü yedirerek katın. Boza kıvamına gelince, azar azar 2 kaşık yağ daha katın. Tuz koyun. Sonra 2 fincan kaşar rendesi katıp karıştırın. Bu sosun yarısını karnabaharlara karıştırın. Geri kalanını olduğu gibi üstüne dkn. stne de 2 fincan kaşar rendesi serpip fırına verin.

[ML@ Terbiyeli Karnabahar için tıklayın](#)



Fotođraf "gl" tarafından gönderildi. 19.03.2024