



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KARNABAHAAR

Yarım kilo karnabahar
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Karnabaharları kökleri kısmından parçalara ayırın yıkayın.

15 dakika derin bir tencerede kaynatın.

Süzüp bir kasede kırduğunuz yumurtayı karıştırın ve karnabaharları yumurtaya bandırıp yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsinde dizin.

Fırına verip yaklaşık orada da 15 dakika bekletin.

Bu sırada bir tencereye tereyağını koyup unu ilave edip kavurun.

Ardından süt, zeytinyağı, tuz, karabiberi ekleyip karıştırın

Krem kıvamına gelen sosu karnabaharın üzerine dökün.

Yeniden fırına verin.

Yaklaşık 20 dakika pişirin sonra çıkartın.

