



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA KARNABAHAHAR

Karnabahar 1 orta boy
Yumurta 1 adet
Karabiber 1/2 ay kaşığı
Kırmızı toz biber 1 çay kaşığı
Tuz 1,5 ay kaşığı
Kimyon 1 ay kaşığı
Sıvı yağ 1/2 su bardağı
Un 1 su bardağı
Süt 1 ay bardağı

İlk olarak karnabaharları hafif diri kalacak şekilde haşlayın. Ardından süzün.
Bir kabin içerisine diğer tüm malzemeleri ekleyip karıştırın. Kek hamurundan hafif cıvık bir hamur olacak.
Haşlanmış olan karnabaharları bu sosa bulayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine ekleyip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika kadar üzerleri kızarıncaya dek pişirip servis edebilirsiniz.