



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KARNABAHAAR

1 adet karnabahar
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
50 gram rendelenmiş kaşar peynir
Tuz
Karabiber

İlk olarak karnabaharları haşlayın.

Yoğurt, yumurta, sıvı yağ, un, tuz ve karabiberi ayrı bir kap içerisinde karıştırın.

Haşlanan karnabaharı fırın tepsisi üzerine alın.

Hazırlamış olduğunuz karışımı karnabahar üzerine dökün.

180 derecelik fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirin

Karnabaharları fırından aldıktan sonra üzerine rendelenmiş kaşar peynirleri serpiştirin.

Ardından fırına tekrar koyup üzeri kızarana kadar pişirmeye devam edin.

Fırında karnabaharınız hazır.

