



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KARNABAHAH

1 adet karnabahar  
1 su bardağı su  
2 adet yumurta  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı un  
50 gram rendelenmiş kaşar peyniri  
Bir tutam tuz  
Bir tutam karabiber

İlk olarak karnabaharları haşlayın.

Yoğurt, yumurta, sıvı yağ, un, tuz ve karabiberi bir kabın içerisine alın ve karıştırın.

Haşlanan karnabaharı fırın kabına alın ve karnabaharların üzerine karışımı dökün.

180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Ardından fırından alın ve üzerine kaşar peynir rendesini üzerine serpin sonrasında tekrar fırına koyun.

Üzeri kızarana kadar tekrar pişirin.

