



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI KARNABAHAH

<https://www.sabah.com.tr>

1 küçük boy karnabahar
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1/2 (yarım) çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı un
Kaşar peynir rendesi
Tuz
Pulbiber

Karnabaharları çiçek çiçek kopararak tuzlu suda haşlanır.
Derince bir kaptaki kaşar peyniri hariç tüm malzeme karıştırılır.
Haşlanan karnabaharlar hazırlanmış olan sosla batırılıp yağlanmış borcama dizilir (harç artarsa üzerine dökülebilirsiniz)
Üzerine 1-2 parça katı yağ koyup 200 derecede 20 dakika kadar fırında pişirilir.
Daha sonra kaşarlar eklenerek tekrar fırına sürülür.
Kaşarlar eriyip kızarana kadar pişirilir.

