



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA LABNELİ KARNABAHAAR

Serpil Karadağ

1 orta boy karnıbahar
3 su bardağı süt
3 tepeleme kaşık un
1 yumurta
yarım çay bardağından biraz fazla sıvı yağ
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
200-300 gram Labne peyniri

Orta boy bir tencere alınıp, içine sıvı yağımız ile birlikte 3 tepeleme kaşığı un konur. Sonra un hafif sararana kadar kavrulur ve içine yavaş yavaş süt ilave edilir. Karıştırmaya sürekli devam edilerek sütün tamamı ile, çok cıvık olmayan bir muhallebi kıvamı elde edilir. Süt tamamen bitip kaynamaya başlayınca ocaktan alınır. İçine karabiber ve tuz atılıp, soğumaya bırakılır.

Karnıbahar alınır, küçük çiçek çiçek ayrılır. Yıkama kabının içine konup, iyice yıkanır. Büyük bir tencerenin içine biraz su konur, içine buharda haşlama çeliği konur (su, çeliğe değmeyecek miktarda olmalıdır) ve içine yıkanmış karnıbaharlar konup, su değmeden buharda, çok fazla ezilmeyecek şekilde haşlanır (karnıbaharın çiçeklerinin sapına çatal ile batırılıp, ne kadar haşlandığı kontrol edilebilir). Haşlanan karnıbaharlar ısıya dayanıklı bir borcam kaba düzgünce yerleştirilir. Üzerlerine eşit miktarda biraz tuz serpilir.

Soğuyan beşamel sosun içine bir tane yumurta kırılır (sosun özellikle soğumuş olması lazım, içine yumurta atıldığında pişmemesi için), mikser ile (yoksa yumurta çırpıcısı ile) iyice çırpılıp, yumurtanın sosa karışması sağlanır. İyice karıştırıldıktan sonra, kenarda bekleyen karnıbaharların üzerine her tarafını kaplayacak şekilde dökülür. Üzerine 200-300 gram Labne peyniri her tarafını kaplayacak şekilde dağıtılıp, önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.