



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PEYNİRLİ KARNABAHAH

1 baş karnabahar çiçeği bölünmüş  
1 adet soğan, ince doğranmış  
3 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı köri tuzu  
Zeytinyağı  
450 ml. süt  
1 adet yumurta  
2 adet yeşil soğan, doğranmış  
Rendelenmiş kaşar peyniri  
100 gr. peynir, ufalanmış  
Tuz  
Karabiber

Karnabaharları yıkayıp güzelce çiçeklerine ayırın ve sonra tuzlu limonlu kaynamış suda yaklaşık olarak 10 dk. kadar biraz ağıza gelebilecek kadar haşlayın. Yağlanmış bir borcam içine karnabaharları aktarın. Bir kap içinde yumurta, süt, doğranmış soğanlar, parçaladığınız peynir, un ve baharatları karıştırın. Bu karışımı karnabahar çiçeklerinin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış fırında karnabaharları biraz pişirip en son üzerine kaşar rendesi serpip onlarda kızarıncaya fırından alıp sıcak olarak servis edin.

