



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SOSLU KARNABAHAH

Dilek Toksoy

3 adet yumurta
1 ay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı yoğurt
3 yemek kaşığı un
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber
1 su bardağı rende kaşar peyniri
1 adet orta boy karnabahar

Karnabaharın dış yapraklarını koparın ve elinizle çiçeklerini ayırın. Yıkadıktan sonra buharda biraz haşlayın.Çok haşlamamaya dikkat edin. Biraz yumuşasın yeter. Diğer yandan sosu hazırlamak için büyük bir kaseye yumurtaları kırın. Diğer malzemeleri de ekleyip güzelce çırpın. Haşladığınız karnabaharları bu sosa bulayın ve yağlanmış bir cam tepsiye dizin. 200 derece fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın ve üzerine kaşar rendesini serpip 10 dakika daha pişirin. Fırından alın ve servis yapın.

