



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HARDAL SOSLU KARNABAHAAR

<https://cook.com.tr>

Klasik Beyaz Peynir 50 Gram  
Taze Kaşar 50 Gram  
Karnabahar 650 Gram  
Hardallı Sos 2.5 Su Bardağı

Karnabaharları yıkadıktan sonra tek tek ayırıp bir tencerede haşlayınız. Suyunu iyice süzünüz. COOK Mutfağı malzemelerindeki "hardallı sosu" yarım ölçü ile hazırlayın. Haşladığınız karnabaharları bu sosun içine koyup karıştırın.

Hardal soslu karnabaharları fırın kabınıza alın. Üstüne biraz beyaz peynir rendesi biraz da kaşar peyniri rendesi koyup 175 derece sıcaklıktaki fırında 15 dakika üstü kızarana kadar pişirin. Bu tarifi Karnabahar yemeğini sevmeyenlere denemeleri için özellikle tavsiye ediyorum. Çok lezzetli oluyor.

