



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH DİLİMLERİ

Yarım adet karnabahar
2 adet yumurta
5 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı un
Seyrek paket margarin
Yarım tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Karnabahar parçalara ayrılır, kaynayan suda şeklini koruyarak yumuşayana kadar haşlanır. Bir süzgece çıkarılır ve soğuk sudan geçirilerek fazla suyunun süzülmesi beklenir. Sonra yağlanmış baton kek kalıbına sıkı sıkı yerleştirilir. Yumurta, yoğurt, un, eritilmiş margarin, pul biber ve tuz iyice çırpılır. Karışım karnabaharın üzerine gezdirerek dökülür. 180 derece fırına verilir, kıpkırmızı olana kadar pişirilir. Fırından alınır ve ılıyana kadar bekletilir. Sonra kalıptan çıkarılır. Bıçakla 1 parmak kalınlığında dilimlenir.