



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH FIRIN

- 1 adet orta boy karnabahar
- 1 yemek kaşığı sirke
- 3 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
- 1 yemek kaşığı Knorr Toz Et Bulyon
- ½ su bardağı ceviz
- 4 yemek kaşığı sıvı margarin
- 1 su bardağı su
- Bir miktar karabiber
- 1 su bardağı rende kaşar (üzeri için)

1. Karnabaharları sirkeli suda haşlayın.
2. Tavada sıvı margarini kızdırıp içine kıyılmış taze soğanları, iri çekilmiş cevizi ve karabiberi koyup kavurun.
3. En son olarak içine Knorr Toz Et Bulyon'u, Knorr Sarımsaklı Çeşni ve suyu koyup bir taşım kaynatın.
4. Haşlanmış karnabaharları fırın tepsisine koyup üzerine sosu dökün, en son üstüne rende kaşar serpin.
5. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında peynirler erinceye kadar kızartıp sıcak olarak servis edin.