



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAAR GRATEN

1 adet orta boy karnabahar
150 gr. tereyağı
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
Tuz
Karabiber

Karnabaharları tuzlu suda haşlayın. Soğuduktan sonra çiçeklerine ayırın. Başka bir tencerede tereyağını eritin, unu kavurun. Un sararınca yavaş yavaş süt ve tuzu ekleyin. Sosun içine karnabahar çiçeklerini atıp karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine dökün. Üzerine kaşar peyniri rendesini serpin. 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp sıcak servis yapın.