KARNABAHAR GRATEN

1 adet büyük karnabahar
Galeta unu veya ekmek kırıntısı
Peynir
Krema
Tuz
Karabiber
1 yumurta
Yağlamak için:
Tereyağı

Tuzlu suda veya buhar ile karnıbaharı haşlayın. Peyniri rendeleyin.
Fırın kabınız biraz ısıtıp tereyağı ile yağlayın.
Üzerine ekmek kırıntısı veya galeta ununu serpin. Karnabaharları yerleştirip ekmek lırıntısı serpin. Tuz ve biber ile tatlandırın.
Daha sonra rendelenmiş peynir ve 2 çorba kaşığı ekşi krema serpin.
Bu şekilde karnabaharları üst üste katman yapın. En son krema ile yumurtayı çırpın, karnabaharın üzerine dökün.
Kızarana kadar, 30-40 dakika fırında 200C de pişirin.



© lezzetler.com tarif no:134289 • adı:Karnabahar Graten • gönderen:bir dost • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:38