



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAAR GRATEN

Haşlamak için:

1 orta boy karnabahar

1 çay kaşığı tuz

Su

Sosu için:

1 su bardağı süt

1 su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı sıvı yağ

2 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

1 tutam maydanoz

Yarım su bardağı un

Üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Karnabaharı küçük parçalar şeklinde koparıp yıkayalım. Uygun bir tencereye alarak tuzlu suda hafif diri kalacak şekilde haşlayalım. Onlar haşlanırken sosunu hazırlayalım. Maydanozu ince doğrayalım, sos malzemelerini bir kaptaki karıştıralım. Haşlanan karnabahar parçalarını süzüp sosun içine atalım. Daha sonra karnabaharlarımızı yağlanmış borcama sıkı bir şekilde dizelim. Kalan sosu üzerine dökelim ve önceden ısıttığımız 190 derece fırında 30 dakika üzeri kızarana kadar pişirelim. Üzeri kızarıncaya fırından çıkarıp rendelediğimiz kaşar peynirini serpip tekrar fırına verelim. Kaşar peyniri hafif kızarıncaya, yaklaşık 10 dakika sonra fırından alalım. 10-15 dakika dinlendirdikten sonra servis edebiliriz.