



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARNABAHAAR GRATEN

1/4 karnabahar  
1 ay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı sirke  
2 orba kaşığı tereyağı  
2 orba kaşığı un  
1 su bardađı süt  
1 ay bardađı rendelenmiř kařar peyniri

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp tuzlu sirkeli suda haşlayın. Szp yağlanmış fırın kabına yerleştirin. Unu tereyağında kavurun. Sütü ilave edip sürekli karıştırarak beş dakika pişirin ve karnabaharın üstüne dkn. Kaşarı zerine serpip 200 derece fırında pişirin.