



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARNABAHAAR GRATEN

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

Orta büyüklükte bir karnabahar  
50 g tereyağı  
çorba kaşığı kaşar peyniri  
3 çorba kaşığı un  
1 bardak süt  
Tuz  
Karabiber  
2 çorba kaşığı sirke

Karnabaharı temizleyip yıkadıktan sonra dallarına ayırın. Fırını 200 0C[?] ye ayarlayınız. Karnabaharı tuzlu, sirkeli suda 15 dk haşlayın ve suyunu süzün. Graten kabını yağlayınız. Süzülen karnabaharları yağlanmış graten kabına yerleştirin. Küçük bir tencerede tereyağını eritip unu katarak bir iki dk. kavurun. Azar azar sıcak sütü ilave edin. Sos, muhallebi kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırarak tuz ve karabiber ilave ediniz. Karnabaharın üzerine sosu dökünüz. Kaşar peynirini rendeleyiniz. Rendelenmiş kaşar peynirini sosun üzerine serpiniz. Hazırladığınız karnabaharı fırına koyunuz. Uygun sürede kızarıncaya kadar pişiriniz.