



KARNABAHAH KEK

Karnabahar 1 adet
Kuru soğan 1 adet
Dereotu yarım demet
Zeytinyağı 1 çb
Un 2,5 sb
Yumurta 3 adet
Beyaz peynir 150 gr
Süt 2,5 çb
Kabartma tozu 1 p
Karabiber 1 çk
Tuz 1,5 çk

İlk olarak karnabaharları ince ince doğrayın ve 6-7 dakika bir tencerede kaynatın, daha sonra süzün ve soğutun, Ardından soğanları ince ince kıyın, Beyaz peyniri eliniz ile kırın ve bir kenara ayırın, Yumurtaları çırpın, Ardından tüm malzemeleri ekleyin, Yavaş yavaş ekleyip karıştırın en son karnabaharları ekleyin ve karıştırın, Yağlı kağıt serili fırın kabına hazırladığınız harcı dökün, Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 35-40 dk pişirin.

