



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARNABAHAH OGRATEN

Malzemeler:

1 adet orta boy karnabahar
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı un
1.5 su bardağı süt
2 adet yumurta
4-5 yemek kaşığı rende kaşar peyniri
Tuz beyaz biber

Hazırlanışı:

Karnabaharı haşlayıp süzün, çiçek çiçek ayırın. Tencerede zeytinyağını kızdırıp unu pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü yavaş yavaş ilave edip muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ilınınca yumurtaları kırın, tuz ve beyaz biber ekleyin. Kaşar peyniri rendesini sosa katıp karışıma ilave edin. Karnabaharların üzerine yayın. Servis yapmadan 20 dakika önce sıcak fırına vererek üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servise sunun.

[ML® Havuçlu Karnabahar Oturtması için tıklayın](#)
