



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARNABAHAH PÜRESİ

- 1 orta boy karnabahar
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı süt
- 1/4 bardak parmesan rendesi
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/8 yemek kaşığı karabiber

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp suyuna biraz tuz atarak 15 dakika kadar haşlayın.

Karnabaharlar yeterince yumuşadığında süzün.

Bir yandan tereyağını orta ateşte eritin. 4 parçaya kestiğiniz sarımsakları tereyağında 2 dakika kavurun.

Karnabaharı mutfak robotuna alın. Sarımsakları tereyağıyla birlikte ekleyin.

Sütü, rendelenmiş peyniri, tuz ve karabiberi de ekledikten sonra pürüzsüz bir kıvam alana kadar blenderdan geçirin.

Sıcak servis edin. Servis sırasında üzerini frenksoğanı veya biberiye ile süsleyebilirsiniz.

