



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABA HAR YEMEĐİ

1 karnıbahar

Sosu için:

3 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı yoğurt

1 yumurta

Yarım ay bardağı sıvıyağ

Üzeri için:

Kaşar rendesi ve pul biber

Karnıbaharı haşlayıp tepsiye yayın.

Sos malzemelerini karıştırıp üzerine gezdirin.

Kaşar ve pulbiber serpip fırında kızarana kadar pişirin.

