



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABA HARLI SOS

- 1 baş karnabahar
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 4 diş sarımsak
- 1/2 su bardağı light süt
- 2 yemek kaşığı taze fesleğen
- 1/2 su bardağı parmesan peyniri
- 1 tutam tuz
- 1 tutam çekilmiş karabiber

Karnabaharı çiçeklere ayırın ve tuzlu kaynar suda haşlayın. Suyunu dökmeyin, süzün.

Sarımsakları 1 kaşık tereyağında soteleyip kenara alın. Blenderın içine 1 su bardağı haşlama suyundan, sütü, karnabaharı, sarımsakları ve 1 kaşık tereyağını ilave edip krema kıvamında çekin.

Sos çok tok olursa, ister süt ilave edin, ister haşlama suyu. Tavaya alıp fesleğen ve parmesan rendeyi ekleyip biraz çevirip peynir eridikten sonra makarnanın üzerine döküp servis edin.