



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI KARNABA HARLI YUMURTA

Yarım adet karnabahar
1 su bardağı rende kaşar
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
4 adet yumurta

Karnabahar parçalara ayrılır, yumuşayana kadar haşlanır. Tencereye kıyılmış soğan ve tereyağı konur, orta ateşte pembeleştirilir. Salça, tuz eklenir, 1 çay bardağı kadar su ilave edilir. Karnabar parçaları konur, düzleştirilir, yüzeyinde oyuklar açılır. Buralara yumurtalar kırılır. Üzerine kaşar serpilir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte beyazlar donana kadar pişirilir.