



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEÇİ PEYNİRLİ KARNABAHAH PÜRESİ

- 1 baş karnabahar
- 1 tatlı kaşığı sarımsak rende
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı taze biberiye
- ½ su bardağı yumuşak keçi peyniri
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Karnabaharı ufak çiçeklere ayırıp yarısına su çıkacak kadar tencereye su ilave edip kaynatın.

Altını kısip tencerenin kapağını kapayın ve 10-12 dakika daha bu şekilde pişirin.

Ateşten alın.

Suyunu iyice süzüp mutfak robotunda sarımsakla birlikte püre haline getirin.

Bir kaba alıp zeytinyağını, biberiye, keçi peynirini, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın.

Sıcak servis edin.

