



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARNABAHAAR GRATEN

Malzemeler

1 Adet Orta Boy Karnabahar

150 gr tereyağı

1 Su Bardağına Yakın Un

6 Su Bardağı Süt

1 Su Bardağı Kaşar Peyniri Rendesini

Tuz

Karnabaharı tuzlu suda haşlayın. Soğuduktan sonra çiçek çiçek ayırın. Başka bir tencerede tereyağını eritip, un ile kavurun. Un sararınca yavaş yavaş sütü ve tuzu ekleyin. Sosun içine karnabahar çiçeklerini alıp, karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine dökün. Üzerine kaşar peyniri rendesini serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp servis yapın.

[ML® Havuçlu Karnabahar Oturtması için tıklayın](#)
