



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH OGRETEN

- 1 kg karnabahar
- 1 Avuç kaşar peyniri rendesi
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Beşamel salçası için :
 - 2 Su bardağı süt
 - 2 Çorba kaşığı un
 - 1 Çorba kaşığı tereyağı veya margarin

Tencereye 1,5 su bardağı su ile tuz atarak kaynatınız. Karnabaharı dallarına ayırıp yıkayıp, sap kısımlarını kesiniz. Tencereye koyup yumuşayınca kadar pişiriniz. Karnabaharları fırına girebilecek servis tabağına diziniz. Üzerini yeterince beşamel salçası ile kapatıp, kaşar peyniri rendesi serpiniz. Üstünü fırında hafif pembeleştirip, sıcak servis yapınız.

[ML® Peynirli Karnabahar Kızartması için tıklayın](#)
