



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH GRATEN

MALZEME:

1 adet karnabahar
2 bardak süt
1 fincan rende kaşar
1 kaşık tereyağı
1 fincan un
tuz.

HAZIRLAMIŞI:

Bir tencereye karnabaharı örtecek kadar su konur. Ve bir avuç tuz atılır. Su kaynayınca karnabahar atılır 20 dakika kadar haşlanır. Sudan çıkardıktan sonra küçük dallarıyla parçalara ayrılır ve bir tepsiye yerleştirilir. Başka bir kap içine 3 çorba kaşığı tereyağı ve un konarak 2-3 dakika kavrulur. Yavaş yavaş süt ilâve edilir, (hızla karıştırırken iki kaşık tereyağı daha koymalıdır). Koyu bulamaç haline gelen süte son olarak bir fincan rende kaşan yedirmeli, ateşten indirip biraz beklettikten sonra karnabaharların üstüne dökmeli. Fırına sürüp üstü kızarana kadar pişirilmelidir.

[ML® Terbiyeli Karnabahar için tıklayın](#)
