



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAR GRATEN

- 1/4 karnabahar
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 2 orba kaşığı un
- 1 su bardaęı süt
- 1 ay bardaęı rendelenmiř kařar peyniri

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp tuzlu sirkeli suda haşlayın. Szp yağlanmış fırın kabına yerleştirin. Unu tereyağında kavurun. Sütü ilave edip sürekli karıştırarak beş dakika pişirin ve karnabaharın üstüne dkn. Kaşarı zerine serpip 200 derece fırında pişirin.