



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAR GRATEN

1 ADET ORTA BOY KARNABAHAR
3 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
3 YEMEK KAŞIĞI UN
1 ADET HAVUÇ
MAYDONOZ
1,5 SU BARDAĞI SÜT
2 ADET YUMURTA
5 YEMEK KAŞIĞI RENDELENMİŞ KAŞAR PEYNİRİ
1 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER
TUZ

Karnabaharı haşlayıp süzün. Çiçek çiçek ayırın. Tencerede margarini kızdırıp unu pembe renkte kavurun. Sütü yavaş yavaş ilave edip muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. İliyınca içine yumurtaları kırın. Tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. Havucu rendeleyin. Maydonozu ince kıyın. Kaşar peyniri rendesi ile sosu ilave edin. Karnabaharları fırın kalıbına yerleştirip üzerine sosu yayın. 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.