



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESANLA FIRINLANMIŞ KARNABAHAAR

Anadolujet Magazin

1 orta boy karnabahar
1 orta boy kuru soğan
Yarım demet taze kekik
5 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Deniz tuzu
Parmesan peyniri
Karabiber

Fırınımızı 200 dereceye ayarlayıp ısıtıyoruz. Sonra küçük parçalara ayırdığımız karnabaharı, piyazlık doğradığımız kuru soğanı, ince kıydığımız taze kekiği ve sarımsağı zeytinyağı ile harmanlayıp tuz ve karabiber ekliyoruz.

Karnabaharımızı fırında 30 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkarıp üzerine rendelenmiş parmesan serpererek 10 dakika tekrar fırına koyuyoruz.

Karnabahar yeşil mandalınaya bayılır. Tabakta onu dilimlenmiş yeşil mandalina ile kavuşturuyoruz.

