



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI KARNABAHAHAR

- 1 adet karnabahar
- 2 adet pırasa
- 1 orba kaşığı salça
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 3 diř sarımsak
- 1 adet limon suyu

Karnabaharları ince ince kıyın. Suyun içinde 10 dakika kadar haşlayın. Pırasaları doğrayıp tereyağında sote edin. zerine sarımsakları ve salçayı ekleyip 5 dakika kadar pişirin. Karnabaharları fırın kabına alıp üzerine pırasalı karışımı ekleyin ve bir su bardağı su ilave edip 200 derecede 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın. Bol maydanozla harika oluyor.