



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI KARNABAHAH BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım kg karnabahar
Yeteri kadar su
1 adet yumurta
Bir buçuk su bardağı süt
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
50 gram tuzsuz dil peyniri
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Salçalı sos için:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salça
2-3 çorba kaşığı su
Kabı yağlamak için:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı un

Karnabahara çiçeklerine ayırın ve yıkayıp, süzdükten sonra tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ve tuz ilave edip, yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu süzün ve bir kenara alın. Derin bir kapta yumurta, süt, zeytinyağı, un, kabartma tozu, tuz, karabiber ve pul biberi çirpin. İçine haşlanmış karnabaharı katın ve karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış orta büyüklükte bir fırın kabına boşaltın. Üzerine rendelenmiş dil peyniri serpin. Salçalı sos için zeytinyağı ve salçayı bir tavada hafif çevirin. Su ilave edip, şöyle bir karıştırdıktan sonra yemeğin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyin ve sıcak olarak servis yapın.

