KARNABAHAR OGRATEN

1 adet orta boy karnabahar
200 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay bardağı su
Sos için:
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı un
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 tutam taze kaşar rendesi
1 çay kaşığı tuz

Karnabahar iri parçalara ayrılır, sudan geçirilir. Bir tencereye yerleştirilir. Üzerine sıcak su, bir kaç damla limon suyu ve bir dilim bayat ekmek bırakılır.
Karnabahar haşlanırken, diğer tarafta, orta ateşte ince doğranmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir.
Kıyma ilave edilir, suyunu bırakıp çekene dek kavrulur. Salça ve tuz bırakılır, bir kaç dakika kavurduktan sonra sıcak su eklenir, kapak kapatılır, 10 dakika pişirilir.
Sos için un ve tereyağı küçük bir kapta 2-3 dakika kavrulur. Üzerine soğuk süt ve tuz eklenir. Karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
Ateşten almadan hemen önce rende kaşar eklenir. Soğuyunca yumurta kırılır ve iyice karıştırılır.
Haşlanan karnabahar biraz daha küçük parçalara ayrılır, küçük bir tepsiye dizilir.
Üzerine önce kıymalı harç bırakılır. Sonra sos yayılır.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkınca kare kare keserek sıcak olarak servise sunulur.

Not: Karnabaharı haşlama sırasında üzerine bırakılan ekmek dilimi bu sebzenin özgün kokusunun çıkmasına mani olur.