



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KARNABAHAH BÖREĞİ



- 1 adet orta boy karnabahar
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı un
- 1 kase rendelenmiş taze kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı tuz

- # Karnabahar parçalara ayrılır. Az miktarda kaynayan tuzlu suya atılır. Dağılmadan yumuşayana kadar haşlanır.
- # Karnabahar süzülür ve uygun büyüklükteki bir fırın kabına dizilir.
- # Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.
- # Çukur kaptaki yumurta, yoğurt, tuz ve un hiç pürüz kalmayana kadar çırpılır.
- # Karışım kaşarlı karnabaharın üzerine dökülür.
- # 180 derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir.
- # Arzu edilen şekilde dilimlenerek servise sunulur.

Not: Bu tarifte hiç yağ kullanılmaz. Kaşar peynirinin içerdiği yağ yeterlidir.