FIRINDA KARNABAHAR

1 adet iri karnabahar
1 adet iri kuru soğan
1,5 çorba kaşığı salça
1,5 su bardağı sıcak su
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
Başemel Sosu İçin;
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Üzeri İçin;
1 su bardağı rende kaşar

Karnabahar parçalara ayrılır, limonlu suda yumuşayana kadar haşlanır.
Bu arada soğan ince yemeklik doğranır, 4 çorba kaşığı yağda sararana kadar kavrulur.
Üzerine 1,5 su bardağı sıcak suda ezilmiş salça ve tuz eklenir, birkaç dakika kaynatılır, ateşten alınır.
Haşlanan karnabahar orta büyüklükte fırın kabına dizilir. Üzerine hazırlanan karışım gezdirilir.
Tepside bulunan karnabaharlı malzeme soğurken başemel sos hazırlanır. Küçük bir tencereye sıvıyağ konur, üzerine un eklenir.
Orta ateşte un sararana kadar kavrulur. Üzerine soğuk süt eklenir. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Tuz ve karabiber eklenir, ocaktan alınır.
Tepside bulunan karnabaharların üzerine başemel sos gezdirilir. En son rende kaşar peynir serpilir. 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Limonlu suda haşlanan karnabaharın rengi beyaz kalır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 893 | Adı: Fırında Karnabahar | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 02:38