



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

FIRINDA KARNABAHAAR



1 adet iri karnabahar
1 adet iri kuru soğan
1,5 çorba kaşığı salça
1,5 su bardağı sıcak su
4 orba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
Başemel Sosu İçin;
2 su bardađı süt
2 orba kaşığı un
3 orba kaşığı sıvıyağ
Yarım ay kaşığı tuz
Yarım ay kaşığı karabiber
zeri 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.
- # zerine 1,5 su bardağı sıcak suda ezilmiş salça ve tuz eklenir, birkaç dakika kaynatılır, ateşten alınır.
- # Haşlanan karnabahar orta büyüklükte fırın kabına dizilir. zerine 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. zerine soğuk süt eklenir. Sürekli karıştıarak 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.