



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Peynirli Karnabahar



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 adet orta boy karnabahar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1/2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un

Yapılışı:

1. Karnabaharı Haşlama:

- Karnabaharı çiçeklerine ayırıp bol suda yıkayın.
- Hafif yumuşayana kadar (yaklaşık 5 dakika) kaynar suda haşlayın.
- Haşlanan karnabaharı süzüp fırın kabına alın.

2. Peynirli Sos Hazırlama:

- Bir tavada tereyağını eritin.
- Üzerine unu ekleyip hafif kavurun.
- Yavaş yavaş sütü ekleyerek çırpın.
- Karışım beyaz peyniri ve yarım su bardağı kaşar peynirini ekleyin.
- Tuz, karabiber ve sarımsak tozunu ekleyerek sosu tamamlayın.

3. Fırında Piştirme:

- Hazırladığınız peynirli sosu haşlanmış karnabaharların üzerine dökün.



- Üzerine kalan rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
- Önceden ısıtılmış 190°C fırında 25-30 dakika, üstü kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Fırından çıkarıp sıcak olarak servis edin.
- Yanında yoğurt veya limonla lezzetini artırabilirsiniz.

>> İpucu:

Peynirli sosun daha kıvamlı olması için sütü azar azar ekleyerek karıştırın. Daha yoğun bir lezzet için içerisine parmesan peyniri ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı