

Fırında Peynirli Karnabahar

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1 orta boy karnabahar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- İsteğe bağlı: 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Yarım su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- Yarım su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren buğday ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını 200°C alt-üst ayarda ısıtın. Karnabaharı eşit büyüklükte çiçeklere ayırıp yıkayın. Fırın kabını hafifçe yağlayın; peynirleri rendeleyin. Karnabaharın suyu süzülürken sosu hazırlayın ki sebze bekleyip sulanmasın.

Yapılışı:

1. Karnabaharı ön pişirin:

- Karnabahar çiçeklerini kaynar tuzlu suda 3-4 dakika haşlayın; tamamen yumuşatmayın, çatal girdiğinde hafif direnç kalması yeterlidir.
- Süzgece alıp buharı çıkana kadar birkaç dakika bekletin. Üzerinde su kalırsa sos incelir.

2. Peynirli sosu hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Tereyağını küçük tencerede eritin, unu ekleyip kokusu çıkana kadar 1 dakika karıştırın; rengini koyulaştırmayın.
- Sütü azar azar çırparak ekleyin. Sos pürüzsüz ve kaşığı incece kaplayan kıvama gelince beyaz peynirin yarısını ve kaşarın yarısını ilave edin.
- Tuz, karabiber, pul biber ve kullanıyorsanız sarımsak tozunu karıştırın. Peynir tuzluysa tuzu azaltın.

3. Fırın kabına yerleştirin:

- Karnabaharı tek kat hâlinde kaba dizin. Sosu üzerine eşitçe dökün; kalan kaşar ve beyaz peyniri serpin.

4. Üstünü kızartın:

- 200°C fırında peynir eriyip üzeri altın rengi olana kadar pişirin. Üstü erken kızarırsa son dakikalarda kontrol edin.
- Fırından çıkarınca 8-10 dakika dinlendirin; sos bu sırada toparlanır.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Karnabahar dağılmayacak kadar diri, sos ise kenarlarda sulu halka bırakmayacak kadar koyu olmalıdır. Ön haşlama suyunu iyi süzdürmek ve sosu fırına vermeden önce kaşığı kaplayacak kıvama getirmek bu iki sonucu sağlar.

Saklama:

Artanı soğuduktan sonra kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken üzerini örtüp 160-170°C fırında ısıtın; mikrodalgada da ısıtılabilir ancak üstü gevrek kalmaz.

>> **İpucu:** Karnabaharı haşladıktan sonra süzdürmeden kaba almayın; fazla su beşamelin kıvamını bozar.

Kiraz'ın Mutfağı