

Firinda Karnabahar

Malzemeler

- 1 adet orta boy karnabahar
- 1 yemek kasigi sirke
- 3 adet taze sogan
- 1 adet sarimsak
- 1 adet Et Bulyon
- 1/2 su bardagi ceviz
- 4 yemek kasigi margarin
- 1 su bardagi su
- Karabiber
- 1 su bardagi rende kasar (uzeri icin)

Yapilisi

Karnabaharlari sirkeli suda haslayin. Tavada margarini kizdirip icine ince ince dogranmis taze soganlari, iri cekilmis cevizi ve karabiberi koyup kavurun. En son olarak icine Et Bulyon ve sarimsak koyup bir tasim kaynatin. Haslanmis karnabaharlari firin tepsisine koyup uzerine sosu dokun, en son ustune rende kasar serpin. Onceden 200 derecede isitilmis firinda peynirler erinceye kadar kizartip sicak olarak servis edin.