

Rakott Karfiol

Toplam 43 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 5/10

Rakott karfiol, karnabaharlı yoğurtlu katmanlarla fırınlanarak yumuşak, sütlü ve hafif ekşi bir Macar fırın yemeği yapar.

Malzemeler

- 1 adet Karnabahar
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 80 gr Peynir
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Karnabahari çiçeklerine ayırıp kaynar suda 6-8 dakika haşlayın.
2. Yoğurt, yumurta ve tuzu ayrı kaptaki çırpın.
3. Haşlanmış karnabaharın yarısını fırına ayıp üzerine peynir serpin.
4. Kalan karnabahari ve yoğurtlu karışımına dökün.
5. Yemeği 190°C fırında üstü kızarana kadar 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Karnabahar fazla haşlamamak için 10 dakika haşlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Yemeği 110°C fırında kızartın ve ekşi krema koyun.

Alerjenler

Süt

Yumurta