



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA KITIR KARNABAHAH

- 1 adet küçük karnabahar
- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ

Karnabahar küçük parçalara ayrılır. Kaynayan suya atılır yarım olarak haşlanır. Süzgece çıkarılır. Diğer yanda yumurtalar, yoğurt, sıvıyağ ezilmiş sarımsak, toz kırmızı biber tuz ve un civik kıvamda olacak şekilde çırpılır. Karnabahar parçaları bu karışıma batırılır. yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. sıcak,190 derece fırına verilir ve kızarana kadar pişirilir.