KARNABAHAR KIZARTMASI

Malzemeler:
1 adet küçük karnabahar
2 adet yumurta
1 su bardağı nişasta
Yarım su bardağı un
Yarımsu bardağı su
Karabiber, pul biber, tuz
1,5 su bardağı kızartma yağı

Yapımı:
Karnabahar parçalara ayrılır. İçinde tuz bulunan kaynayan suya atılır. Dağılmayacak şekilde haşlanır. Süzgece çıkarılır, soğuk sudan geçirilir. Karnabaharın fazla suyu süzülürken bulamaç hazırlanır. Yumurta, su, nişasta, un ve baharatlar iyice çırpılır. Karnabahar parçaları bu bulamaca batırılır. Daha sonra kızgın yağda iki yüzü pembe renkte kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.

ML® Terbiyeli Karnabahar için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19736 • adı:Karnabahar Kızartması • gönderen:sergüzeşt • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:18