# KARNABAHAR TAVA

1 karnabahar
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı domates püresi
Yarım paket kabartma tozu
1 yumurta
1 limon
Kızartma için sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı tozbiber
Tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı limon suyu
2-3 dal maydanoz

Karnabaharı temizleyip yıkayın. Çiçek çiçek ayırıp tencereye dizin. Üzerini örtecek kadar su ve tuz ilave edin. 1 limonun suyunu ve kabuklarını ekleyip 15 dakika haşlayın. Süzüp soğuk sudan geçirin. Maydanozu yıkayıp kıyın.
Büyük bir kasede un, domates püresi, yumurta, kabartma tozu, karabiber ve kırmızı tozbiberi mikserle çırpın.
Sıvıyağı tavada kızdırın.
Karnabahar çiçeklerini hazırladığınız unlu karışıma bulayıp kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin.
Kızarmış karnabaharları servis tabağına dizin. Üzerine limon suyu gezdirin ve maydanozla süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:22224 • adı:KARNABAHAR TAVA • gönderen:feryal arıklı • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:17