KARNABAHAR KIZARTMASI

Malzeme:
1 küçük karnabahar
3 kaşık un
2 yumurta
1 çay tabağı kaşar veya beyaz peynir rendesi
Tuz
Sıvıyağ

Yapılışı:
Karnabaharı kaynar suda 20-25 dakika kadar haşlayın. Bir kapta, un, yumurta, kaşar peynir (beyaz peynir) rendesi ve tuzu kek kıvamı olacak kadar su ilâvesi ile iyice karıştırın. Karnabaharları çiçeklerinden parçalara ayırın. Bu parçaları unlu karışıma batırarak kızgın yağda iki tarafı kızaracak şekilde kızartın.

Not: Sarımsaklı yoğurtla servis yaparsanız çok daha lezzetli olur.

© lezzetler.com tarif no:22852 • adı:KARNABAHAR KIZARTMASI • gönderen:bekir • indirme tarihi:19.03.2024 - 17:01