KARNABAHAR TAVASI

Malzeme:
1 kg karnabahar
2 bardak su
2 yumurta
1 limonun suyu
yarım kahve fincanı un
75 gr rende kaşar
tuz
Kızartmak için:
1 bardak zeytinyağı
500 gr yoğurt

Yapılışı:
Bir tencereye 2 bardak su, limon suyu ve tuz konarak kaynatılır. Kaynatınca karnabahar konup 15 dakika haşlanır. Sonra az haşlanmış bu karnabaharları sudan çıkarıp küçük parçalara ayrılır, teker teker önce una, peynire, yumurtaya buladıktan sonra yağda kızartılır. Servis tabağına alıp üstüne yoğurt dökülür.

© lezzetler.com tarif no:23595 • adı:KARNABAHAR TAVASI • gönderen:turfanda • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:34