KARNABAHAR TAVA

MALZEMELER
1 adet karnabahar
1,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
150 gr peynir
karabiber
pul biber
tuz

HAZIRLANIŞI
Önce Karnabahar tuzlu su ile haşlancak ve suyu iyice süzülene kadar kevgirde bekletilecek. Bir rondo yada blender yardımı ile süt, yumurta, peynir çırpılacak. Büyükçe bir teflon tava yada pilav tenceresine yarım çay bardağı sıvı yağ dökülecek. Ardından karnabaharlar tencereye dökülüp, üzerini spatula ile bastırarak ezilecek. Üzerine rondodan çekilen malzeme dökülecek, en üste baharatlar istenen miktarda eklenip, ağzı kapatılarak orta ateşte 20-25 dakika pişirilecek.

ML® Havuçlu Karnabahar Oturtması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2381 • adı:KARNABAHAR TAVA • gönderen:amator • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:20