KARNABAHAR TAVASI

1 kg karnabahar
2 bardak su
2 yumurta
tuz
1 limonun suyu
Yarım fincan un
500 g yoğurt
75 gr rende kaşar
1 bardak zeytinyağı

1- Bir tencereye karnabahar, iki bardak su, limon suyu, tuz konup kaynatılır.
2- 15 dakika haşlanıp çıkarılarak parçalara ayrılır. Teker teker önce una, peynire, yumurtaya buladıktan sonra yağda kızartılır.
3- Servis tabağına alınıp üstüne yoğurt dökülür.

© lezzetler.com tarif no:25315 • adı:Karnabahar Tavası • gönderen:nilgunkural • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:25