KARNABAHAR TAVASI

1250 gram karnabahar (1 orta baş)
20 bardak su
1 limonun suyu
30 gram un (1/2 kahve fincanı)
75 gram rende kaşar (3 kahve fincanı)
2 yumurta
3 çorba kaşığı tuz
KIZARTMAK İÇİN:
225 gram rafine çiçekyağı (1 bardak)
500 gram yoğurt

1 Bir tencereye; 20 bardak su, 1 adet limonun suyu ile 3 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kök ve yaprak kısımları kesilmek suretiyle çıkarılmış, 1250 gram ağırlığında ki bir baş karnabahar koyarak, karnabar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15-17 dakika arasında haşlamalıdır. (Karnabaharları gereğinden fazla haşlamamalıdır, aksi halde kızartmak için yumurtaya bulamak zorluğu ile karşılaşılır.)
2 Sonra, az haşlanmış bu karnabaharı sudan çıkararak, bunların çiçeklerini ufak dallariyle birlikte küçük parçalara ayırmalı, sonra da bunları teker teker sırasiyle, önce bir çanak içindeki una, rende kaşar peynirine, sonra da çalkanmış yumurtaya buladıktan sonra, yumurta ve kaşar peynirli küçük karnabaharları, içinde kızdırılmış bir bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak, karnabaharların önce bir, sonra da diğer tarafları nar gibi pembe bir renk alıncaya kadar kızartmah, üstüne çatal veya telle dövülmüş 500 gram kadar yoğurt dökmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34580 • adı:KARNABAHAR TAVASI • gönderen:vizyon • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:30