



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KARNABAHAR MÜCVER

- 1 küçük boy karnabahar
- 1 Orta boy soğan
- 1 Çorba kaşığı yağ
- 4 Çorba kaşığı un
- 3 Yumurta
- Yeterince tuz karabiber
- 1/2 Demet maydanoz
- 1/2 Demet dereotu
- 1 Çay kaşığı karbonat
- 1 Su bardağı çiçekyağı

- 1 Karnabaharlar bol suda haşlanır. Süzildükten sonra kaşıkla ezilerek püre haline getirilir.
- 2 Bir tencere bir kaşık yağda kıyılmış soğanı hafif kavurunuz. İçine karnabaharı atarak 1-2 dakika çeviriniz.
- 3 Soğuduktan sonra diğer bütün malzemeyi tencerenin içine atarak karıştırınız.
- 4 Tavaday çiçeği yağını kızdırınız.
- 5 Kaşıkla karnabahar harcından alarak birer cm. ara ile tavaya dökünüz ve alt üst kızartınız.

[ML® Peynirli Karnabahar Kızartması için tıklayın](#)

[ML® Havuç Mücveri \(görsel\)](#)