KARNABAHAR KIZARTMASI

2 adet orta boy karnabahar
1 bardak zeytinyağı
3 adet limon
1 demet kıyılmış dereotu
Yeterince tuz
Biber ve kızartma yağı
Kızartma, hamuru için
300 gr. un
2 adet yumurta
1/3 bardak süt

YAPILIŞI:
Karnabaharları yıkayıp çiçeklerini tek tek ayırıp, her çiçeğin sert kökünü kesin. Tuzlu suda, karnabahar çiçeklerini kaynatın. Haşlanmış karnabaharı süzerek karnabahar çiçeklerinin suyunu alın. Büyük bir salata kasesi içine, zeytinyağı, limon suyu, tuz ve biber koyup iyice karıştırın. Karnabaharları bu karışımın içinde, bir saat kadar, yağı, tuzu, limonu, biberi emmeleri için bekletin. Kızartma hamurunu, bu arada hazırlayabilirsiniz. Unu, sütü, yumurtaları, bir kapta iyice karıştırın. Kalınca bir hamur elde edeceksiniz. Bu hamuru 15-20 dakika oda sıcaklığında bekletin. Karnabaharı çiçeklerini bu hamura bulayarak, kızartma yağında 3-4 dakika kızartın. Kızarttığınız lokmaları, sıcak durması için, üstü kapalı sıcak bir tencerede bekletin. Servis yaparken, ince kıyılmış dereotu ile süsleyerek misafirlerinize ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:44237 • adı:Karnabahar Kızartması • gönderen:kıvılcım • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:01