KARNABAHAR KIZARTMASI

1/2 kg karnabahar
2 kahve fincanı un
1 yumurta
1 bardak zeytinyağı
2 kahve fincanı mısır nişastası
biraz tuz

Karnabahar sap sap ayrılıp bol suyla yıkanır. Sonra da tencerede kaynamakta olan tuzlu bol suya atılıp 18-20 dakika haşlanıp süzülür. Soğuk su dökülüp soğutulur. Sonra da temiz bir peçeteyle kurulanır. Öte yandan, bir çukur kaba un, mısır nişastasıyla, yumurta, tuz koyulup iyice karıştırılır. Dal dal koparılmış karnabaharlar bastırılıp hafifçe yassıltılır, sonra bu un karışıma bulanıp kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Kevgirle yağları iyice süzdürülerek tabağa alınır, soğumadan servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48607 • adı:KARNABAHAR KIZARTMASI • gönderen:Bahşende • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:17