KARNABAHAR KIZARTMASI

1 orta boy karnıbahar
2 adet yumurta
4 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı süt
Biraz tuz
Biraz sıvıyağ
6-7 çorba kaşığı yoğurt
2 diş sarımsak
İstenirse mayonez

Karnabahar köklerinden kesilerek çiçek gibi çıkarılır, yıkanır, kaynayan tuzlu suda haşlanır fazla yumuşatılmaz, süzülür biraz soğuduktan sonra diğer tarafta süt yumurta un ve tuz isteğe göre pulbiber ya da karabiber eklenir iyice çırpılır boza kıvamına gelince haşlanmış karnabaharlar teker teker bu bulamaca batırılıp kızdırılmış sıvıyağda nar gibi kızartılır. Üzerine dövülmüş sarmısak ve tuzla hazırlanan yoğurt dökülerek servis yapılır. İstenirse yoğurda mayonez eklenebilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.02.2024

© lezzetler.com tarif no:74880 • adı:Karnabahar Kızartması • gönderen:dilber • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:44