KARNABAHAR TAVA

1 orta boy karnabahar
1 su bardağı ayçiçek yağı
2 kahve fincanı un
2 kahve fincanı mısır nişastası
3 kahve fincanı su
1 yumurta
tuz

Karnabaharları dal dal ayırdıktan sonra bol tuzlu kaynar suda 10 dakika haşlayop çıkarın, soğuk suya tutup iyice soğutun ve suyunu süzün. Dal dal bir bezin üzerine alın. Un, nişasta, yumurta, su ve tuzu bir kapta karıştırın. Ayçiçek yağını tavaya koyup kızdırın, karnabahar dallarını birer birer alıp hazırlanan harca batırarak biraz yasılaştırarak kızgın yağda kızartın.

ML® Karnabahar Kızartması için tıklayın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.10.2022

© lezzetler.com tarif no:798 • adı:Karnabahar Kızartması • gönderen:Koç • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:00