KARNABAHAR KIZARTMASI

1 adet irice karnabahar
1/2 adet limon
1 su bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı un
100 gram rendelenmiş
3 adet yumurta
Kaşar peyniri
Tuz

Karnabahar bol su ile haşlanır. Suyu süzülür, tekrar soğuk su, limon, tuz, bir dilim ekmek koyarak bol su ile pişirilip süzgüye çıkarılır. Top top çiçekler kesilir, unlanıp rendelenmiş peynirli yumurtaya batırılıp kızgın yağda kızardır. Üzerine cevizli ya da fıstıklı tarator konur.

ML® Terbiyeli Karnabahar için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:8126 • adı:Karnabahar Kızartması • gönderen:Rana • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:25