FIRINDA KARNABAHAR

1 küçük boy karnabahar
1 su bardağı un
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu
1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

Karnabaharı yıkayıp, çiçek köklerinden ayırın. Az su ile yumuşayıncaya kadar pişirin. Un, yağ, limon suyu, tuz ve 3 - 4 su bardağı su ile bir bulamaç hazırlayın. Karnabaharları bulamaca batırıp, yağlanmış tepsiye yan yana dizin. Orta hararetli fırında pembe renkte pişirin. Sarımsaklı yoğurtla servis yapın.

ML® Fırında Karnabahar için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8355 • adı:Fırında Karnabahar • gönderen:depresif • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:39