KARNABAHAR TAVASI

Bir tencereye 20 bardak su, 1 limona suyu, 3 çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakın. Kaynaymca bir suya kök ve yaprakları çıkarılmış ortalama 1,5 kilo ağırlığındaki bir baş karnabaharı daldırarak 15 - 20 dakika kadar kaynatın. Karnabahar gereğinden fazla haşlanıp fazla yumuşamamalıdır. Sonra bu az haşlanmış karnabaharı sudan çıkararak çiçeklerini ufak dallarıyla birlikte küçük parçalara ayırın. Bunları teker teker, önce bir çanak içindeki una, sonra rendelenmiş kaşar peynirine, arkadan çırpılmış yumurtaya buladıktan sonra, içinde kızdırılmış bir bardak zeytinyağı olan tavaya birer birer atarak iki tarafını da kızartın. Üstüne çatal veya telle doğulmuş yarım kilo yoğurt dökerek sofraya getirin.

© lezzetler.com tarif no:9984 • adı:KARNABAHAR TAVASI • gönderen:Belkıs • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:39