



KARNABAHAH FIRIN

- 1 adet küçük boy karnabahar
- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 fincan tereyağı

Karnabahar dallarından kopararak tuzlu kaynar suda haşlanır. Süzülerek kare borcama alınır. Ayrı bir kaptaki yumurta, un, yoğurt, tuz ve peynir çırpılarak karnabaharın üzerine dökülür. Üstüne yağ gezdirilerek fırında kızartılır.

