KARNABAHAR HAŞLAMA

1 adet karnabahar
1 adet pırasa
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
4 adet domates
1 tutam şeker
1 su bardağı su
Kekik, tuz

Karnabaharı bütün olarak az suda 25 dakika kadar haşlayın. Rendelenmiş domatesi salça ve doğranmış pırasa ile tereyağında 10 dakika kadar kavurun. Daha sonra şekeri ve tuzu ekleyin. Sosu karnabaharın üzerine dökerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:96466 • adı:Karnabahar Haşlama • gönderen:feminen • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:45