



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KARNABAHAAR KISIRI

Karnabaharın 3/1 i
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 sap yeşil soğan
Bir tutam maydanoz
1 yemek kaşığı biber salçası (acı)
1 tatlı kaşığı domates salçası
Pul biber
Karabiber
Tuz
Limon
Kıvırcık

Karnabaharı rendeleyelim veya robottan geçirelim yapışmaz tavaya yağı ekleyip rendelenmiş karnabaharı alalım ve kısık ateşte 10 dakika kadar kavuralım karıştırarak. Kavrulan karnabaharı bir kaba alıp ılınmasını bekleyelim ve bu sırada malzemeleri hazırlayalım. Yeşil soğan maydanozları doğrayalım ılıyan karnabahara önce salçaları ekleyelim ve karıştıralım elimizle baharatları tuzu limonu ekleyip doğranan yeşillikleride ekleyip harmanlayalım. Servis ederken kıvırcıklar ile servis edelim.

