



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH MÜCVERİ

1 kg karnabahar
2 adet kuru soğan
150 g beyaz peynir
4 kahve fincanı un
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Karnabahar yıkanır ve dal dal ayıklanır.

Soğan ve peynir rendelenir.

Bir kaba karnabahar, soğan, peynir, un yumurta, tuz, biber koyularak iyice karıştırılır.

Kaşıkla dökülerek kızgın zeytinyağında kızartılır.

Kâğıt havlu yayılmış kaba ya da süzgeç üzerine alınarak yağının süzülmesi sağlanır.

Not: Karnabahar haşlanarak da kullanılabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.02.2024