



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KARNABAHAH

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

1 küçük karnabahar
1 yemek kaşığı kaşığı köri
1 yemek kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı sarımsak tozu
1 yemek kaşığı soğan tozu
40 gr eritilmiş tereyağı
Tuz
Karabiber

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp yıkayın.

Ayrı bir yerde 1 yemek kaşığı köri tozu, 1 yemek kaşığı zerdeçal, 1 yemek kaşığı sarımsak toz eritilmiş tereyağı deniz tuzu ve karabiberi karıştırıp karnabahar çiçeklerinin üzerinde gezdirin.
180 derece fırında 35 dk pişirin.

