



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KIZARMIŞ KARNABAHAAR

<https://www.posta.com.tr>

- 1 kaşık zeytinyağı
- 1 tane karnabahar
- Yarım bardak yoğurt
- 1 tane yeşil limon suyu
- 2 kaşık pul biber
- 1 kaşık kimyon
- 1 kaşık sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı köri
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Fırını öncede ısıtın ve fırın tepsisini yağlayıp kenara koyun. Karnabaharın yeşil yapraklarını ve kökünü temizleyin. Ayrı bir kapta limon suyu, pul biber, sarımsak tozu, köri, ve karabiberi yoğurt ile karıştırın. Bu karışımı karnabaharın üstüne sürün ve yedirin. 30 ve 40 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Soğumasını bekleyin ve salata ile servis edin.

