



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ KARNABAHAH

500 gr. karnabahar
2 adet kırmızı biber
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet limonun suyu
1 ay kaşığı pul biber
Tuz

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp tuzlu suda haşlayın. Kırmızı biberleri ayrı bir kaptaki 7-8 dakika haşladıktan sonra kabuklarını soyun. Biberleri blendera alıp üzerine zeytinyağı, limon suyu, pul biber ve tuz ekleyip çırpın. Karnabaharların üzerine bu sosu gezdirerek servis yapın.