



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR KARNABAHAH

1 adet orta boyutta karnabahar
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet yumurta
2 dolu yemek kaşığı un
4 dolu yemek kaşığı galeta unu
İstenilen baharatlar
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Karnabaharlar dal dal ayrılır ve yıkanıp süzülür. Tencereye konulup üzerini az çıkacak şekilde su konulur. Tuz, limon suyu eklenip ateşte kaynamaya bırakılır. Ne çok yumuşayacak ne sert kalacak şekilde 10 dakika kadar haşlanır. Süzülüp ılınmaya bırakılır. Bir kaba yumurtalar konulup bir fiske tuz serpilip çırpılır diğer kaba un başka bir kaba da galeta unu konulur. Tavaya kızartma yapar gibi sıvı yağ konulup orta ateşte kızmaya bırakılır. Karnabaharlar üzerine istediğiniz baharatlardan birer fiske serpilir ve içine batırıp her yerine gelmesi sağlanır. Karnabahar dalları ilk önce hafif una sonra yumurtaya ardından galeta ununa iyice bulanıp hazır edilir. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizilir ve kızarana kadar pişirilir.