



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KARNABAHAH KIZARTMASI

1 adet ufak boy karnabahar
2 yumurta
2 kasık un
5 kasık süt
1 çay kasığı tuz
Karabiber
Pul biber
Maydanoz
Kıyılmış biber

Karnabaharlar çiçeklerine ayrılarak yıkanır. Bir tencerede biraz tuz atılarak haşlanır. Fazla yumuşamadan süzgeçe alınır ve ılınması beklenir. Bu arada bir kase içinde 2 yumurta, 2 kasık un, 5 kaşık süt, tuz, karabiber, pul biber karıştırılarak boza kıvamı elde edilir. Ardından ılınan karnabaharlar bu sosla bulanarak fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üstü biraz kızarana kadar tutulur. Kalp kıyılmış biber ve maydanozla süslenir. Arzu edilirse sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

