



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KARNABAHAH

- 1 küçük boy karnabahar
- 1 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

Karnabaharı yıkayıp, çiçek köklerinden ayırın. Az su ile yumuşayınca kadar pişirin. Un, yağ, limon suyu, tuz ve 3 - 4 su bardağı su ile bir bulamaç hazırlayın. Karnabaharları bulamaca batırıp, yağlanmış tepsiye yan yana dizin. Orta hararetle fırında pembe renkte pişirin. Sarımsaklı yoğurtla servis yapın.

[ML@ Fırında Karnabahar için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.05.2024