



KARNABAHAH KIZARTMASI

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

1 tane karnabahar (orta boy demet)
Sıvı yağ
2-3 damla limon suyu
2 tane yumurta
1 bardak un
1 şişe maden suyu
Tuz

Karnabaharları temizleyin ve bir tencerede yumuşayana kadar sıcak su içinde 10 dakika kadar haşlayın. Ayrı bir kaptaki yumurtanın beyazını 10 dakika kadar mikser ile çırpalım. Yumurtanın sarısına un, maden suyu, tuz ve katı hal almış olan yumurtanın beyazını yavaşça ekleyin. Tenceredeki karnabaharları önce una sonra bu karışıma batırın ve yağa atarak kızartın. Peçete koyduğunuz tabağa koyup, sarımsaklı yoğurt ile servis edebilirsiniz.

