



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KARNABAHAH KIZARTMASI

1 adet orta boy karnabahar

Sosu için:

2 adet yumurta

1 yemek kaşığı mayonez

1 adet tavuk bulyon

1 tatlı kaşığı tuz

Bulamak için:

Galeta unu

Kızartmak için:

Sıvı yağ

İlk olarak karnabaharımızı küçük küçük parçalara bölüp iyice yıkıyoruz.

Sonra bir kase nin içerisine 2 adet yumurtamızı, mayonezimizi, bulyonumuzu ve tuzumuzu atıp hepsi birbirine karışana kadar çırpıyoruz.

Küçük küçük böldüğümüz karnabaharları sosa buladıktan sonra galeta ununa da bulayıp kızgın bol yağda kızartıyoruz.

İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurta dökebilirsiniz servis yaparken.

