



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH KIZARTMA

1 adet orta boy karnabahar
Yarım bardak zeytinyağı
1 adet limon
Tuz
Karabiber
Kızartmalık yağ
Kızartma hamuru için:
150 gr. un
1 adet yumurta
1-2 yemek kaşığı süt
Süsleme için:
Yarım demet kıyılmış dereotu

Karnabaharı yıkayıp çiçeklerine ayırın.
Çiçeklerin sert kökünü kesip tuzlu suda haşlayın.
Daha sonra bir geniş cam kap içinde zeytinyağı tuz limonu suyu ve karabiberi çırpın.
Suyunu süzdüğünüz çiçekleri bu karışıma iyice bulayıp bir saat bekletin.
Bu arada kızartma hamuru için gerekli malzemeleri çırpın.
Kalinca bir hamur olmalı. 15-20 dk. dinlendirin.
Karnabahar çiçeklerini bu hamura bulayıp 3-4 dk. kızgın yağda kızartın.
Soğumamaları için kapaklı bir tencerede bekletip kıyılmış dereotu ile süsleyip servis edin.

