



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNABAHAH KIZARTMASI

1 adet orta boyutta karnabahar  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 adet yumurta  
2 dolu yemek kaşığı un  
4 dolu yemek kaşığı galeta unu  
İstenilen baharatlar  
Kızartmak için:  
Sıvı yağı

Karnabaharlar dal dal ayrılır ve yıkanıp süzülür. Tencereye konulup üzerini az geçecek şekilde su konulur. Tuz, limon suyu eklenip ateşte kaynamaya bırakılır. Ne çok yumuşayacak ne de sert kalacak şekilde 10 dakika kadar haşlanır. Süzülüp ılınmaya bırakılır. Bir kaba yumurtalar konulup bir fiske tuz serpilir çırpılır diğer kaba un başka bir kaba da galeta unu konulur. Tavaya kızartma yapar gibi sıvı yağ konulup orta ateşte kızmaya bırakılır. Karnabaharlar üzerine istediğiniz baharatlardan birer fiske serpilir ve içine batırıp her yerine gelmesi sağlanır. Karnabahar dalları ilk önce hafif una sonra yumurtaya ardından galeta ununa iyice bulanıp hazır edilir. Arkalı önlü her yeri eşit kızartılıp servis tabağına alınır.

