



KARNABAHAAR KIZARTMASI

Haşlama için:
Karnabahar Yarım
Su 1 litre
Un 1 tatlı kaşığı
Kızartmak için:
Yumurta 2 adet
Süt 1 su bardağı
Un 4 yemek kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Sıvı yağ 1 bardak

Bir tencereye suyu koyun, ardından karnabaharların başlarını ayıklayıp 10-15 dk haşlayıp süzün.
Bir kabin içerisine kızartmak için olan tüm malzemeleri ekleyin ve karıştırın.
Bir tavaya sıvı yağ dökün ve haşladığınız karnabaharları bu sosla batırıp kızgın yağda arkalı önlü pişirin.
Üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis edebilirsiniz.

