



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH KIZARTMASI

Malzemeler:

- 1 adet küçük karnabahar
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı nişasta
- Yarım su bardağı un
- Yarımsu bardağı su
- Karabiber, pul biber, tuz
- 1,5 su bardağı kızartma yağı

Yapımı:

Karnabahar parçalara ayrılır. İçinde tuz bulunan kaynayan suya atılır. Dağılmayacak şekilde haşlanır. Süzgece çıkarılır, soğuk sudan geçirilir. Karnabaharın fazla suyu süzülürken bulamaç hazırlanır. Yumurta, su, nişasta, un ve baharatlar iyice çirpilir. Karnabahar parçaları bu bulamaca batırılır. Daha sonra kızgın yağda iki yüzü pembe renkte kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.

[ML® Terbiyeli Karnabahar için tıklayın](#)
