



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAR TAVA

1 orta boy karnabahar
1 su bardağı ayçiçek yağı
2 kahve fincanı un
2 kahve fincanı mısır nişastası
3 kahve fincanı su
1 yumurta
tuz

Karnabaharları dal dal ayırdıktan sonra bol tuzlu kaynar suda 10 dakika haşlayıp çıkarın, soğuk suya tutup iyice soğutun ve suyunu süzün. Dal dal bir bezin üzerine alın. Un, nişasta, yumurta, su ve tuzu bir kapta karıştırın. Ayçiçek yağın tavaya koyup kızdırın, karnabahar dallarını birer birer alıp hazırlanan harca batırarak biraz yasılaştırarak kızgın yağda kızartın.

[ML® Karnabahar Kızartması için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.10.2022