



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAAR KIZARTMASI

- 1 adet küçük karnabahar
- 2 su bardağı su
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 50 gr marğarin
- 1 yemek kaşığı tuz

İlk önce karnabaharı haşlayalım 10 dk sonra yumurtayı, sütü, unu, tuzu karıştıralım krepe hamuru kıvamına getirelim. Haşladığımız karnabaharı içine doğrayalım. Tavada katı yağ ve sıvı yağ karıştırıp kızgın hale getirip içine kaşıkla malzemeden koyup ters yüz kızartalım.