KARNABAHAR KÖFTESİ

1 orta boy karnabahar
5 çorba kaşığı un
75 gr tereyağı
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri
3 yumurta
Yarım demet maydanoz
1 limon
1 su bardağı mısırözü yağı
100 gr kurutulmuş ekmek tozu
1 tutam karabiber
Tuz

Karnabahar temizlenip iyice yıkandıktan sonra tuzlu suda 5 dakika haşlanır. Çiçeklerinin diriliği kaybolmadan ateşten indirilip soğuk suda yıkanır. Sonra karnabaharın çiçekleri alınıp, küçücük parçalara bölünür. İnce ince doğranmış maydanoz, karabiber, yeteri kadar tuz ve ufak parçalara bölünmüş karnabaharlar 1,5 çorba kaşığı mısırözü yağıyla tavada tahta kaşıkla 1-2 dakika karıştırılarak sote edilir. Diğer tarafta tereyağı, süt ve 1,5 çorba kaşığı unla bir beşamel sos hazırlanır. Beşamel sos ateşten indirilince sote edilmiş karnabaharlar, iki yumurta ve rendelenmiş kaşar peyniri -katılarak ve iyice karıştırılarak hepsi birbirine yedirilir. Sonra karışım yağlanmış bir mermerin üzerine boşaltılır ve 1 cm kalınlığında olacak biçimde yayılır. Soğuyunca istenilen biçimlerde parçalara bölünür. Yemekten 5-10 dakika önce bir yassı kaba, kalan yumurta kırdır, 1 tutam tuz eklendikten sonra çatalla çırpılır. Elde kalan bir bardağa yakın mısırözü yağı tavada kızdırılır. Sonra karnabahar köfteleri una, yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bulanarak kızgın yağa atılır. Köftelerin iki yanı da kızarınca kevgirle tavadan dükten sonra servis tabağına konur. Tabağın etrafı limon dilimleriyle süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10622 • adı:Karnabahar Köftesi • gönderen:bulamaç • indirme tarihi:07.05.2024 - 14:32