



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR MÜCVER

Gülhan Kara

1 adet orta boy karnabahar
1 küçük havuç
3 adet yumurta
1 su bardağı un
Yarım demet dereotu
Tuz
Kızartmak için sıvıyağ

Karnabaharı çiçek çiçek parçalara ayırıp az tuz eklenmiş kaynar suda haşlayın. Çatal batacak yumuşaklığa gelince sıcak sudan alıp soğuk suya bırakın. Soğuyunca süzün ve karnabaharları çatalla ezin. Havucu rendenin ince tarafıyla rendeleyip karnabahara ekleyin. Yumurtaları üzerine kırın. Un, tuz ve kıyılmış dereotu ilave edip çatalla karıştırın.

Kızartma tavaında sıvıyağı kızdırıp karışımdan kaşık kaşık olarak yağa dökün. Altı kızarınca maşa ile çevirin. Pişen mücverleri kağıt havlu üzerine çıkarın. Servis yapın.

