



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH MÜCVERİ

- 1 küçük karnabahar
- 1 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 adet yumurta
- 3 tepeleme yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 paket kabartma tozu
- 300 gr kızartma yağı

Karnabahar küçük parçalara bölünüp yıkanır, tuzlu suda haşlanır ve iyice ezilir. Soğan rendelenip suyu sıkılır. Yumurta, un, kaşar peyniri, tuz, karabiber, pul biber, maydanoz ve kabartma tozu eklenip iyice karıştırılır. Kaşıkla bol yağın içine bırakılıp, hafif düzeltilip kızartılır. Kağıt serili tabağa alınıp sıcak servis yapılır.