



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH MÜCVERİ

Malzemeler

Orta boy karnabahar,
4 yumurta,
Yarım demet dereotu ve maydanoz,
3-4 tane taze soğan,
Tuz,
Karabiber,
1 su bardağından biraz fazla Bizim Mutfak un,
Kızartmak için bir su bardağı Bizim ayçiçek veya Ülker Altın Hasat Zeytinyağı.

Hazırlanışı

Karnabaharın dallarını bol suda yıkayın, tencereye suyu koyup kaynatın. Yıkadığınız karnabaharları içine atıp haşlayın, karnabaharlar yumuşayınca kevgirden süzün ve soğumaya bırakın. Taze soğanı, maydanozu, dereotunu ince ince doğrayın. Karnabaharlar soğuyunca bir çatal veya elinizle ezin, içine un hariç bütün malzemeleri koyup iyice karıştırın. Sonra unu ilave edin, karıştırın. Tavaya Bizim Sıvı Yağ koyup kızdırın. Test etmek için malzemeden kaşığı ucuyla biraz alıp tavaya atın. Maşa ile alt üst edin, dağılıyorsa biraz daha un ilave edip karıştırın. Tavaya kaşık kaşık koyup hepsini nar gibi kızartın. Kağıt havlu üzerine koyup fazla yağın çekirin, servis tabağına koyup maydanoz yaprakları ile süsleyin.

Öneriler: Sıcak olarak yemeyi tavsiye ederim, ayrıca istediğiniz yemeğin yanına garnitür olarak kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.02.2024