



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABA HAR MÜCVERİ

1 adet küçük boy karnabahar
1 tatlı kaşığı sirke
7 adet taze soğan
2 yemek kaşığı un
yarım demet dereotu
1 yumurta
100 gram kırıntı beyaz peynir
tuz
karabiber
kızartma için sıvı yağ

Karnabaharın yeşil yapraklarını ayıklayın. Dip kısmını hafifçe oyarak çıkartın. Zedelemeden 3-4 parmak büyüklüğünde parçalara ayırın. İçinde tuz ve sirke bulunan kaynamakta olan suya atarak yumuşayınca kadar haşlayın. Süzün ve çatalla ezin. Taze soğanın dış kabuklarını soyun, püskülünü atın ve ince halkalar halinde doğrayın. Dereotunu yıkayın, dallarını atın ve ince ince kıyın. Çukur bir kaptan un, dereotu, yumurta, peynir, tuz ve karnabahar ezmesini katın. Tekrar karıştırın ve köfte şeklini vererek kızgın yağda kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağın süzerek sıcak servis yapın.

[ML® Havuç Mücveri için tıklayın](#)

