



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH MÜCVERİ (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

- 1 adet orta boy karnabahar
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı su
- Aldığı kadar un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Yarım bağ taze soğan
- Kızartmak için yağ
- Süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Arzu edilirse maydanoz, dereotu, pul biber
- Sos içi:
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı toz biber

Karnabahar haşlanır. Soğan rendelenir. Yumurta, baharat ve un eklenerek bütün malzemeler yoğurulur. Kanşım köfte büyüklüğünde yassılaştırılarak arkalı önlü kızartılır.

Sos için; eritilen yağ içinde salça ezilir. Toz biber ilave edilir. Kızartılan mücverlerin üzerine önce ezilmiş süzme yoğurt dökülür. Daha sonra üzerinden sos gezdirilir.

