



KARNABAHAH SOTESİ

Malzemesi:

1 küçük karnabahar,
1 kaşık tereyağı,
tuz.

Hazırlanışı:

Karnabaharın sap kısmını kesip, 4 parçaya bölün ve tuzlu suda haşlayın. Süzgeçten geçirerek suyunu süzün. İstedığınız büyüklükte doğrayın. Bir tavaya tereyağı ile karnabaharları koyun. Ateş üzerinde tavayı sallayarak sote edin.



Fotoğraf "ilşah" tarafından gönderildi. 19.09.2017