



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH TAVASI

1 kg karnabahar
2 bardak su
2 yumurta
tuz
1 limonun suyu
Yarım fincan un
500 g yoğurt
75 gr rende kaşar
1 bardak zeytinyağı

- 1- Bir tencereye karnabahar, iki bardak su, limon suyu, tuz konup kaynatılır.
- 2- 15 dakika haşlanıp çıkarılarak parçalara ayrılır. Teker teker önce una, peynire, yumurtaya buladıktan sonra yağda kızartılır.
- 3- Servis tabağına alınıp üstüne yoğurt dökülür.