



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH TAVA

- 1 adet karnabahar
- 1 su bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri
- 2 kahve fincanı un
- 1 adet yumurta
- 2 kahve fincanı mısır nişastası
- Tuz
- 1 şişe maden suyu

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp tuzlu suda haşlayın, soğuk sudan geçirip kurulayın. Rendelenmiş kaşar peyniri, un, yumurta, nişasta, maden suyu ve tuzu karıştırın. Karnabaharı bu sosa bulayıp kızartın.