



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ KARNABAHAH

500 gr. karnabahar
2 adet kırmızı biber
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı pul biber
Tuz

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp tuzlu suda haşlayın. Kırmızı biberleri ayrı bir kaptan 7-8 dakika haşladıktan sonra kabuklarını soyun. Blendır'a alıp üzerine zeytinyağı, limon suyu, pul biber ve tuz ekleyip çırpın. Karnabaharların üzerine bu sosu gezdirerek servis yapın.



Fotoğraf "martı" tarafından gönderildi. 07.12.2014