



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ KARNABAHAH

1 top körpe karnabahar
1 tutam tuz karabiber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
1 kase süzme yoğurt
Kimyon
Sumak
Pul biber

Karnabaharları yağlanmış fırın tepsisine koyun üzerine yağ gezdirin tuz ve karabiber atın fırını ızgara konumuna getirin, 200 dereceye getirip arada bir karıştırarak karnabaharlar yumuşayınca kadar közleyin, fırından çıkarınca üstlerine pul biber kimyon sumak serpip sarımsaklı mayonezli yoğurt eşliğinde servise hazırlayın.

