MEKSİKA USULÜ KARNABAR

1 orta boy karnabahar (temizlenip çiçeklerine ayrılmış)
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı tereyağı
150 gr domates salçası (1/2 su bardağı suyla karıştırılmış)
1 tatlı kaşığı acı kırmızıbiber
1 çorba kaşığı kapari
2 çorba kaşığı maydanoz, (ince kıyılmış)
3 çorba kaşığı ekmek içi
3 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız.
Karnabahar çiçeklerini kaynar tuzlu suda 10-12 dakika kaynatıp suyunu süzünüz.
Yağı küçük bir tavada kısık ateşte eritip, soğanları katarak 5 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz.
Tavayı ateşten alıp soğanları, 1/2 su bardağı suyla karıştırılmış domates salçası, kırmızıbiber, kapari ve maydanozla birlikte ateşe dayanıklı bir cam güvece koyunuz. Madeni kaşıkla karıştırıp orta ateşte kaynatınız.
Karnabaharları katıp, çiçeklerin her yanının yemeğin salçasına bulanması için karıştırınız. Üstüne ekmek içini, peyniri ve zeytinyağı serpip, fırında 10-15 dakika, peynir ve ekmek içi karışımı nar gibi olana kadar pişirerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61458 • adı:Meksika Usulü Karnabar • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:04.05.2024 - 11:17