



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ KARNABAHAH KAVURMA

<https://www.posta.com.tr>

1 adet küçük boy karnabahar
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
1 çay bardağı kıyılmış taze nane
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsak
1 çay bardağı tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Havuçlarınızın kabuklarını soyarak halka şeklinde doğrayın. Karnabaharla beraber tavanıza koyup zeytinyağında sürekli karıştırarak kavurun.

Yumuşamaya başlayınca sarımsak ve tavuk suyunu ekleyin. Birlikte 7 O dakika pişirin, baharatları, limon suyunu ve peyniri ekleyerek servis yapın.

