



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞEHİRİYELİ KARNABAHAH

1 adet orta boy karnabahar
1/2 limonun suyu
1 adet küçük boy soğan
1/2 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1 kahve fincanı un
1 su bardağı tel şehriye
Tuz, karabiber, kekik, kimyon

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp saplarını kesin. Sonra tuzlu, limonlu suda 12 dakika haşlayın. İyice süzüp geniş bir kaba alın ve çatalla ezin. Üzerine rendelenmiş soğan, galeta unu, yumurta, un, karabiber, kekik, kimyon ve tuz ekleyin. Yoğurup yarım saat buzdolabında bekletin. Harçtan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak köfteler hazırlayın. Köfteleri şehriyeye bulayın. Yağda kızartıp servis yapın.