



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATORLU KARNABAHAH

Yarım karnabahar
1 şişe soda
4 çorba kaşığı un
Karabiber
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı sirke
Tuz
Tarator:
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı su
2 dilim bayat ekmek içi
Yarım limonun suyu
2 diş sarımsak
Tuz

Karnabaharları küçük parçalara ayırdıktan sonra tuzlu sirkeli suda 15 dakika haşlayın. Bir kaba sodayı dökün. Üstüne un, kaşar peyniri, karabiber ve tuz ilave edip, karıştırın. Karnabaharları bu sosa bulayıp kızartın. Tarator için; ekmek içlerini ıslatıp, sıkın. Diğer malzemelerle birlikte blenderda çekin. Karnabaharları bu sosla servis yapın.