



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARATORLU KARNABAHAAR KIZARTMASI

Cevizin iç kabuklarını soyarak havanda dövmedir. Tamamiyle ezildikten sonra, bayat iç francalay bir kâsede ıslatıp, ezilmiş taze cevizle karıştırmalı, ayrıca hazırlanmış limon suyunu da bunun içine katmalı, biraz da tuz ilâve ederek, hepsini iyice dövmeli ve koyu macun haline geldikten sonra kenara ayırmalıdır. Karnabaharlar çiçeklerine ayırdıktan sonra tavada kızartılmalı, tabağa konup üzerine hazırlanmış tarator dökülerek servis yapılmalıdır.

---

© lezzetler.com tarif no:56299 • adı:Taratorlu Karnabahar Kızartması • gönderen:çakıl taşı • indirme tarihi:28.03.2025 - 18:41