



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANALI ÇITIR KARNABAHAHAR

- 1 adet karnabahar
- 1 şişe soda
- 3 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 7 yemek kaşığı tarhana
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 100 gram margarin
- 1 kase sarımsaklı yoğurt

Karnabaharları çiçek şeklinde parçalara ayırırım. Buharda pişirme aparatında yumuşayana kadar haşlayalım. Diğer tarafta geniş bir kabın içine sodayı alalım. Unu, mısır nişastasını, tuz ve karabiberi tel çırpıcı ile çırpalım. Boza kıvamında bir karışım olacak. Karnabaharları sosa batırıp daha sonrada tarhanaya bulayalım. Kızdırdığımız margarinde karnabaharları kızartalım. Sarımsaklı yoğurtla servis edelim.
