# TOMARA TAVASI (RİZE)

Millî Eğitim Bakanlığı

Tomara 1 bağ (Yörede dalları yenen otçul bitki,15-20 yaprak)
Mısır unu ½ su bardağı
Yumurta 2 adet
Tuz ve baharatlar
Sıvı yağ 3-4 yemek kaşığı

Tomara dalları yapraklarından ayıklanarak , ayrılır. Yıkanıp, doğranır.
Kaynar tuzlu suda yumuşayana kadar haşlanır. Sert ve dikenli olduğu için iyice haşlanır.
Haşlanınca süzülür ve soğuk sudan geçirilir. Soğutulduktan sonra mısır unu ve yumurta ile harmanlanıp karıştırılır. Tuz ve kırmızı biber eklenir.
Yağlanmış tavaya , karışım yayılarak konur ve alt üst edilerek iki tarafı da kızartılır.
Sıcak olarak yanında yoğurtla servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:146318 • adı:Tomara Tavası (Rize) • gönderen:mebrure ersin • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:13