



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURP SOSLU KIZARMIŞ BROKOLİ

4 kişilik

MALZEME:

Turp sosu:

1 bağ kırmızı turp,

50 g krema,

tuz,

karabiber.

Hamur:

120 g un,

3 yumurta,

150 g yoğurt,

1 tutam kimyon,

2 yemek kaşığı susam.

Brokoli:

600 g brokoli,

kızartma yağı.

Sos: Turpları yıkayarak mikserde püre haline getirin. Püreyi bir süzgeçte süzölmeye bırakın, tuz, krema ve biberle karıştırın.

Hamur: Susam hariç, bütün malzemelerden hamur hazırlayın. Hamuru 15 dakika kabarmaya bırakın, son olarak susamı karıştırın. Brokolileri yıkayarak kurulayın ve lokma halinde kesin. Brokoliyi hamura hatırın ve 170 - 190 derecede kızdırılmış yağda altın sarısı renge gelinceye dek kızartın. Brokolileri bir kağıt peçetede süzölmeye bırakın ve sıcak olarak sos ile sunun. Beyaz ekmek ile servis yapın.