



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## PEYNİRLİ KARNABAHAAR KIZARTMASI



- 1 Adet küçük karnabahar
- 2 Kibrit kutusu byklgnde beyaz peynir
- 2 Adet yumurta
- 7 orba kaşığı süt
- 1 orba kaşığı sıvıyağ
- 3 orba kaşığı un
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- Kızartmak İçin;
- 1,5 Su bardağı sıvıyağ

# Karnabahar küçük parçalara ayrılır, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlanır.

# Bu arada peynirli bulamaç hazırlanır; çukur bir kabin içine rende peynir, süt, yumurta, un, karabiber, tuz ve 1 çorba kaşığı sıvıyağ konur, iyice çırpılır.

# Hařlanan karnabaharın suyu süzülür, soğuyunca hazırlanan bulmaca batırılır, kızgın yağda kızartılır.

# İki yüzü de kızaran karnabaharlar kağit havluya çıkarılır. Daha sonra servis tabağına aktarılır.

Not: Kızartmanın rengini daha kırmızı olması arzu edilirse bulamaca 1 tatlı kaşığı domates salçası eklenebilir.