

Karni Bahar Kizartmasi

Malzemeler

1 kucuk karnabahar

1 cay bardagi sut

2 yumurta

Yarim su bardagi sut

yarim sise soda

3-4 kasik un

bolca galeta unu

tuz karabiber, pul biber

Yapilisi

Karnabaharlar cicek cicek ayrilip 1 cay bardagi sut, tuz ve su ilavesi ile hafif diri sekilde haslanir. Suyu suzulup sogumaya birakilir. Diger tarafta sut, un, baharatlar, soda, yumurta ve 1 kasik galeta unu iyice cirpilip boza kivamina getirilir. Un miktarı yavas yavas eklenerek yapilrsa daha olur. Gerektiginde azaltilip yada artirilabilir. karnibaharlar bu karisimin icine atilip her tarafinin soslanmasi saglanir. Tek tek cikartilip galeta ununa bulanarak bol yagda kizartilir.

Not: Onceden galeta ununun hepsini sos malzemelerinin icine katiyordum ama bu sekilde daha citir oluyor.