

Karni Bahar Mucveri

Malzemeler

Orta boy Karnabahar

1 su bardagi kasar rendesi

100 gr beyaz peynir rendesi

4 yumurta

2 tepeleme yemek kasigi un (Kivama gore arttirilabilir)

2 tepeleme yemek kasigi galeta unu (Kivama gore arttirilabilir)

Tuz, karabiber, pulbiber

Kizartmak icin siviyađ

Yapilisi

Karnabahar haslanir, catalla ezilerek oldukca ufaltilir. Uzerine yumurtalar kirilerek karistirilir, ardindan peynir rendeleri, unu, galeta unu, tuzu, karabiberi ve pulbiberi eklenerek ne kati nede sivi kivamda bir karisim hazirlanir.

Tavaya biraz siviyađ koyularak isitilir. Karisimdan bir yemek kasigi alinarak tavaya koyulur ve uzerine biraz bastirilarak onlu arkali kizartilir. Kagit havluya alinarak fazla yađi aldirilir ve sicak sicak servis edilir.