

Yogurtlu Karnabahar

Malzemeler

- 1 adet orta boy karnabahar
- 1 kase yogurt
- 2-3 dis sarimsak
- 4 yemek kasigi siviyağ
- Tuz
- 1 tatli kasigi pulbiber

Yapilisi

Karnibahari cicek halinde ayirip yikayin.

Tencerenin yarisini gecek kadar su koyup, karnibahari biraz yumusayana kadar haslayin.

Haslanan karnibahari suzup, soguyunca servis tabagina alin.

Bir kaseye yogurt, rendelenmis sarimsak ve biraz tuz ekleyip karistirin.

Hazirladiginiz yogurtlu karisimi karnibaharin uzerine gezdirin.

Tavada kizdirdiginiz siviyağ ve pulbiberi yogurdun uzerine gezdirip, servis yapin.