

Karnabaharın kalın sap ve yaprak kısımlarını ayıklayın.
Küçük çiçeklerin ayırdığınız karnabaharı, kaynar suda 10 dakika kadar haşlayın. Bol suda yıkayıp ayıkladığınız taze soğan ve dereotu yapraklarını ince ince kıyın.
Sarımsağ rendeleyin. Haşlanmış karnabaharların fazla suyunu süzdürün. Geniş bir kaba alıp çatal yardımıyla ezin ya da blender yardımıyla püre haline getirin
Yumurta, un, rendelenmiş kaşar peyniri/sarımsak, doğranmış yeşillikler ve baharatları ilave edip yoğurmaya başlayın. Toparlanan köfte harcının üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında dinlendirin. Bu sürenin sonunda ellerinizi hafifçe yağlayıp köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Avuç içinizde yuvarlayıp yassı köfteler hazırlayın.
Yumurtayı çukur bir kasede çırpın. Galeta ununu düz bir servis tabağına alın. Ayçiçek yağını geniş tabanlı bir tavada kızdırın. Hazırladığınız köfteleri öncelikle çırpılmış yumurtaya ardından galeta ununa bulayın. Kızgın yağda ters yüz ederek pişirin, fazla yağını bırakmaları için kağıt havlu üzerinde dinlendirin. Arzu ettiğiniz baharatları kattığınız yoğurt sos eşliğinde ılık olarak sevdiğinizlerle paylaşın.

TEŞEKKÜR



OLUSUN

KEVSER VE ABLASI
SUNAY'A ÇOK
TEŞEKKÜRLER.