



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Gebratene Blumenkohl mit Käse

Peynirli Karnabahar Kızartması



1 kleiner Blumenkohl
2 streichholzschatelgrosse Weiskäse
1 Eier
7 EL Milch
1 EL Öl
3 EL Mehl
½ KL Pfeffer
½ KL Salz
Zum Braten:
1 ½ Gläser Öl

- # Blumenkohl in kleine Stücke teilen und in Salzwasser weich kochen.
- # Währenddessen Käsebrei zubereiten hierzu in eine tiefe Schale geriebenen Käse, Milch, Ei, Mehl, Pfeffer, Salz und ein Esslöffel Öl gut schlagen.
- # Blumenkohl abtropfen und nach dem Abkühlen in den Brei eindunken und Öl braten.
- # Beide Seiten braten und auf ein Papiertuch herausnehmen. Anschliessend in ein Servierteller legen.

Tipp: Wenn eine rötliche Farbe gewünscht wird, dann kann man in den Brei einen Löffel Tomatenmark unterrühren.