



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KARANABAHAR MUSAKKASI

1 adet orta boy karnabahar
1 adet orta boy kuru soğan
250 gr. kıyma
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
tuz

Karnabahar çiçekleri ayrılır, kaynar suya atılır, 10 dakika haşlanır, ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır, pembeleştirilir, üzerine kıyma katılır, suyunu salıp çekene kadar kavrulur, salça ve tuz eklenir, ateşten alınır, karnabahar yayvan bir tencereye yerleştirilir, üzerine kıymalı harç ve 1 su bardağı su konur, kapaklı olarak orta ateşte 25-30 dakika pişirilir.