



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAR MUSAKKA

1 tane orta boy karnabahar
250 gr. kıyma
2 orta boy soğan
3 orba kaşığı tepeleme margarin
2 orba kaşığı salça
3 ay fincanı su

Bir tencerede yağı erittikten sonra soğan katılır, birkaç dakika çevrilir, ardından kıyma konur, 4-5 dakika daha kavrulur, salça, tuz ve suyu katılır, 15 dakika daha pişirilir. Karnabahar dal dal ayrılır, bol tuzlu suda 10 dakik aşılanır. Hemen soğutup, susuz olarak iek kısımları yukarı gelmek üzere bir tepsiye dizilir, kıymalı harç üzerine iyice yayılır yarım saat pişirilir.