KARNABAHAR MUSAKKASI

Ergun Köknar

1 kg. karnabahar
250 gr. kıyma
1 çorba kaşığı salça
1 baş soğan
3 çorba kaşığı katıyağ
1 adet limon
Yeterince tuz

Karnabaharı yıkayıp temizleyiniz. Çiçekleri birbirinden ayırarak koçanından koparınız. Bir tepsiye diziniz. Öte yandan kıymayı ince doğranmış soğanla kavurunuz, içine tuzunu, biberini ekiniz. Domates veya domates salçasını ekleyip iyice kavurunuz. Tepsiye dizdiğiniz karnabaharların üstüne arasına hazırladığınız bu kıymayı dökünüz. Karnabaharların yarısına kadar sıcak su ilave ediniz. Üzerine bir limon sıkıp tepsiyi ateş üzerine koyunuz. 15-20 dakika karnabaharlar yumuşayıncaya kadar pişiriniz, isterseniz tepsiyi fırına sürüp, fırında da pişirebilirsiniz. Karnabahar musakka biraz ekşi olmalıdır, bunun için limon suyunu ona göre ayarlamalısınız. Ateşten alıp sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Kıymanın içine nane veya kekik koyarak bir başka tad elde edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:65360 • adı:Karnabahar Musakkası • gönderen:ERGUN • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:12