



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KARNABAHAH

1 adet karnabahar
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
150 gram kıyma
Tuz
Karabiber

Tencerede tereyağını eritip üzerine rendelenmiş soğanı koyun. Kıymayı ve salçayı koyup 5 dakika kavurun. Karnabaharları çiçeklere ayırıp yıkayın ve kıyma ile karıştırın. 1 su bardağı su ilave edip kapağını kapatın, 20 dakika pişmeye bırakın. Pişince sıcak olarak servis yapın. Karnabahar koku yapmasın diye pişirirken içine 1 parça ekmek kabuğu atın.