



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİBAHAR MUSAKKASI

1 adet karnıbahar
1,5 karşık sadeyağ
2 adet soğan
200 gr. Kıyma
1 kaşık salça
Tuz

Bir karnıbaharı, tuzlu suda haşlayıp süzün. Çiçeklerini yayvan bir tencereye döşeyin. Başka bir kapta 1.5 kaşık sadeyağı eritin. Rendelenmiş 2 baş soğan atarak pembeleştirin, 200 gram kıyma ekleyin. Kıymanın rengi dönünceye kadar birlikte pişirin. 1 kaşık sulandırılmış domates salçası katın. Piştikten sonra kıymayı tenceredeki karnıbahar çiçeklerinin üzerine yayın. Bir bardak suyla birlikte tuz atıp pişirin.