



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAR MUSAKKASI

1 kg. karnabahar
250 g yağlı kıyma
2 çorba kaşığı tereyağ
3 orta boy soğan
1 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı

Karnabahar sirkeli suda yıkanır dal dal ayrılır.
İnce doğranmış soğan yağda kavrulur. Sonra kıyma eklenerek kavurmaya devam edilir. Ateşten alınır.
Ayrı kapta et suyu, tuz ve baharatlar karıştırılır.
Tencereye bir sıra karnabahar bir sıra harç döşenir.
Bıraktığı suyunu çekene kadar pişirilir.
Üzerine et suyu eklenerek suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir.