



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH MUSAKKASI

Malzeme :

1 kilo kadar karnabahar

4 baş soğan

1 küçük paket yağ

250 gr. koyun kıyması

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım fincan salça

1 bardak su (Et veya kemik suyu)

1 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı :

Soğanlar ince doğranıp bir tencereye konmuş olan yağda 5 dakika kadar börtürülür. Sonra bunn kıyma konup, kıyma suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Bir tabakta biraz su ile ezilen salça, tuz, şeker karabiber ve dal dal ayıklanıp,yıkayıp süzölmüş olan karnabaharlar da ilâve edilip suyu da konarak tencerenin kapağı kapatılır. Hafif ateş üzerinde 40 - 50 dakika kadar tıkırdatarak pişirilir. Bu müddetin sonunda ateşten alınıp sıcak olarak servis yapılır.