KIYMALI KARNABAHAR

1 karnabahar
250 gr kıyma
1 soğan
1 havuç
Tuz
Karabiber
2 kaşık yağ

Soğanı küp küp doğrayıp yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı da tencereye ilave edip bir süre kavurun. Daha sonra salçayı da ekleyin ve kavurmaya devam edin. Daha sonra tencerenin içine doğranmış havuçları ve karnabaharları ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve 10 dakika kadar demlenmesini bekleyin. Daha sonra tencereye 5 su bardağı su ile birlikte baharatlarını ve tuzunu da ekleyerek pişmeye bırakın. Yaklaşık 20 dakika sonra pişmiş olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:111846 • adı:Kıymalı Karnabahar • gönderen:Altaylı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:16