KIYMALI KARNABAHAR

1 orta boy karnabahar
1 çorba kaşığı salça
1 büyük soğan (ince doğranmış)
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tuz
250 gr yağsız kıyma
3 su bardağı et suyu
8 su bardağı su.

Karnabaharın ortasındaki kalın sapı keskin bir bıçakla çıkarınız. Karnıbaharı sap sap ayırıp, orta boy bir tencereye yerleştiriniz. 8 su bardağı et suyu ve 2 çorba kaşığı tuzu da ekledikten sonra, tencereyi ateşe koyup kaynamağa bırakınız. Suyun kaynamasından 6 dakika sonra tencereyi ateşten indirip, karnıbaharları delikli kepçeyle tencereden alarak küçük bir tepsiye diziniz. (Karnabaharların çiçek kısımlarının üste gelmesine dikkat ediniz)
Orta boy bir tencerede yağı kızdırınız. Soğanı tencereye atıp karıştırarak 3 dakika kavurunuz.
Kıymayı ekleyip 3 dakika daha, karıştırarak kavurunuz. Et suyunu, salçayı ve kalan 1 tatlı kaşığı tuzu da ekleyip karıştırdıktan sonra, ağır ateşte 15 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı tepsiye dizdiğiniz karnabaharların üstüne (önce suyunu sonra da kıymalarını) dökünüz. Tepsinin üstünü örtüp, ağır ateşte 40 dakika pişirdikten sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61457 • adı:KIYMALI KARNABAHAR • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:35