



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÖVMELİ KARNABAHAH

- 1 tane orta boy karnabahar
- 2 tane kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 bardak et suyu
- 100 gram sana margarin
- 1 kaşık tuz, karabiber
- 1 kase ebe gümesi
- 1 kase haşlanmış dövme
- 1 bardak su

Kalın tabanlı bir tencere veya sos tavaında margarini kızdırın. İçine sarımsak ve soğanları atıp karıştırarak pişirin. Soğanlar yumuşayınca kadar ortalama 10 dakika devam edin. İçine dövme ekleyip orta ateşte 5 dakika kadar pişirin. İçine karnabaharları, önce parçalayıp yıkayın et suyunu ve suyu ekleyip tıkırdamaya getirin. Ebegümesini ve dövme taneleri pişinceye kadar ortalama 25-30 dakika kadar pişirin. İçine 3/4 çay kaşığı tuz ekleyin. Karabiber ile lezzetlendirip servis yapın.

