FIRINDA KIYMALI KARNABAHAR

1 orta boy karnıbahar
250 gr. yağsız kıyma
2 orta boy soğan
4 diş sarımsak
3 adet domates
4 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin

Öncelikle kıymamızı tenceremize koyalım, suyunu çektirene kadar iyice kavuralım. Kavrulunca içine yemeklik doğranmış soğanlarımızı,sarımsaklarımızı ve 2 yemek kaşığı margarini ekleyip hep beraber kavuralım. Kıymamıza daha sonra salçalarımızı ekleyelim ve pişirmeye devam edelim. Sonrada biberleri, domatesleri ve baharatlarımızı koyalım. 1 veya 2 çay bardağı da sıcak su ekleyelim. Arzuya göre kıymalı sosa piştikten sonra doğranmış maydanozda ekleyebilirsiniz.
İyice piştikten sonra altını kapatalım. Hafif sulu kıvamda bir kıymalı sos olacak.
Şimdi karnabaharlarımızı hazırlayalım. Karnabaharlarımızı çiçeklerine ayırıp, hafif tuzlu kaynayan suda 5 dakika kadar haşlayalım.Çok haşlamayın, diri kalacaklar. Sonrada soğuk suda yıkayıp, süzülmeye bırakalım.
Daha sonrada arzuya göre kızartma tenceresinde kızartalım. Kızartmadan da olur, ama hafif kızarınca daha lezzetli oluyor. Kızarınca kağıt havlunun üzerinde yağını alalım.
Isıya dayanıklı bir kabın içine karnabaharlarımızı dizelim, üzerine kıymalı harcı yayalım. En üzerini de aliminyum folyoyla kapatalım. 190 derece ısınmış fırında 45 dakika kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:105068 • adı:Fırında Kıymalı Karnabahar • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.05.2024 - 14:07