



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KARNABAHAAR

- 1 adet karnabahar
- 2 adet soğan
- 300 gr kıyma
- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı salça
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 su bardağı su
- 1 adet yumurta

Karnabaharları çiçeklerine ayırıp yıkayın bir güveçte su kaynatıp karnabaharları içine atın 5-10 dk. haşlayın, bir tabakta yumurtayı çırpın, haşlanan karnabaharların suyunu süzüp teker teker yumurtaya bulayın, yumurta yetmezse 1 tane daha kırın, tavaya kızartmak için yağ koyup karnabaharları kızartın, kızartıp bir tabağa alın, yumurtaya bulanan kısmın kızarması yeterli çok kızartılması gerekmiyor. Ayrı bir yerde güvece 3-4 yemek kaşığı margarin koyup soğanları soteleyin, kıymayı ekleyin, kıymayı karıştırarak kavurun ve pişirin salçayı ekleyin ve karıştırın tuz ve baharatlarını da ekleyip karıştırın, üzerine karnabaharları yerleştirin, karnabaharların üzerini kapatacak kadar su koyun, kaynayana kadar orta ateşte, kaynayınca kısık ateşte pişirin. Karnabaharlar yumuşayınca ocağı kapatın.

