



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GÜVEÇTE KARNABAHAH

- 3 çorba kaşığı margarin
- 1 adet küçük boy karnabahar
- 4 adet taze soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay kaşığı pul biber
- yarım demet maydanoz
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı tuz

Margarini eritip kıymayı içinde kavurun. Salça, pul biber, maydanoz, tuz ve ince kıyılmış taze soğanların beyaz kısımlarını kıymaya ekleyin. Hepsini birlikte birkaç dakika daha kavurup suyu ilave edin ve 10 dakika pişirin. Çiçeklerine ayırdığınız karnabaharı tuz ve sirkeli suda 10 dakika haşlayıp süzün. Bir güveç kabına kıymalı harcı dökün ve üzerine haşlanmış karnabaharları yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25 dakika pişirin.