



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH MUSAKKA

1 kg karnabahar
3 kaşık margarin
2 adet orta boy soğan
100 gr kıyma
2 bardak su

Margarinle soğanları kavuralım üstüne etimizi ekleyip kavuralım üstüne 2 bardağı su veye et suyunu ekleyip pişirelim diğer tarafta karnabaharı limonsuyu ile suda haşlıyalım parçalara ayıralım pişen karışımın içine ekleyip kısık ateşte 20 dak pişirelim suyunu çekene kadar servise hazır.

Not: Karnabaharın üstüne domates dizip onun üstünede kaşar rendeleyip pişirsek değişik bir lezzet olur.
