KARNABAHAR MUSAKKA

Kullanılacak malzeme:
1 orta boy karnabahar (1250 gr kadar),
4 çorba kaşığı margarin,
2 baş orta boy soğan,
250 gr kıyma,
3 su bardağı et suyu
16 su bardağı su,
1 limonun suyu,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Soğanlar kıyılır ve yağla birlikte tencereye konur. Soğanlar 5 dakika kavrulduktan sonra, kıyma ilave edilir ve etin rengi dönünceye kadar, karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Kıyma kavrulunca üzerine et suyu dökülür, tuz da serpildikten sonra, tencerenin kapağı örtülür ve kıyma çok hafif ateşte pişmeye bırakılır. Büyük bir tencereye 16 bardak su ile bir limonun suyu konur. Su kaynamaya başlayınca, karnabaharın çiçekli kısmı atılır. Karnabahar 5-6 dakika haşlandıktan sonra suyu süzülerek dökülür. Karnabaharın çiçekleri koparılarak küçük parçalara ayrılır. Bu küçük karnabahar çiçekleri hafif ateşte pişmekte olan kıyma ile soğanın içine katılır. Karnabahar iyice yumuşak bir hale gelinceye kadar, çok hafif ateşte pişirilir. Servis tabağına boşaltılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10611 • adı:Karnabahar Musakka • gönderen:Gönül Hırsızı • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:27