



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABA HAR MUSAKKASI

1 Limon
1 Kaşık salça,
tuz.
1 Karnabahar,
200 gr. Kıyma
2 Baş soğan
1,5 Kaşık sadeyağ

Büyük bir tencerede bol tuzlu ve limonlu suda karnabaharı güzelce 5 dakika haşlayıp süzgece çıkarın, yayvan bir tencereye çiçeklerinin her birini keserek yerleştirin. Küçük bir tencereye yağı koyup eritin soğanı rendeleyip hafifçe sarartın kıymayı ilave edin rengi dönünceye kadar soğanla birlikte karıştırın sulandırılmış salçayı da ekleyin bir iki dakika kaynattıktan sonra hazırladığınız bu harcı karnabaharların üzerini kapayacak şekilde dökün tencereye bir bardak su ve tuzu da ilave ederek orta ateşte pişirin.