



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH MUSAKKA

Malzeme :

1 kg. karnabahar,
250 gr. kıyma,
1 kaşık salça,
1 baş soğan,
2-3 kaşık yağ,
1 adet limon,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Karnabaharları ayıklayıp yıkayınız.
- 2- Hafif yağdan geçirip bir tepsiye veya bir tencereye yayın.
- 3- Karnabahar koçanı çiçekleri birbirinden ayrılacak şekilde tepsiye diziniz.
- 4- Kıymayı hazırlayınız.
- 5- Karnabaharların üzerini kıymayla tamamen kapatınız.
- 6- Suyu beraber 1 limonun suyu konup (ekşi tadı için) yumuşayınca kadar pişiriniz.

NOT: Bu yemek karnabaharlar kızarmadan da yapılabilir.
