



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR MUSAKKASI

MALZEMELER

- 1 adet orta boy karnabahar
- 4 çorba kaşığı kıyma
- 2 adet soğan
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı domates, biber salçası
- 1/2 demet maydanoz
- Tuz
- Kırmızı pul biber

Karnabaharı bol suda iyice yıkayın. Çiçek çiçek ayırıp, haşlayın ve tencereye dizin. Bir tavaya yağla birlikte, yemeklik doğradığınız soğanı koyup, kavurun. Kıymayı ve salçayı da ilave ettikten sonra kavurmaya devam edin. Kıyma suyunu salıp çekince, tuzu ve biberi ekleyip, karıştırın ve ateşten indirin. Hazırladığınız kıymayı tenceredeki karnabaharın üzerine yayıp, bir su bardağı su ile 20 dakika pişirin. Kiyılmış maydanoz serpip, sıcak servis yapın.



Fotoğraf "canik" tarafından gönderildi. 18.08.2014