



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH MUSAKKA

1 tane orta boy karnabahar
250 gr. kıyma
2 orta boy soğan
3 çorba kaşığı tepeleme margarin
2 çorba kaşığı salça
3 çay fincanı su

Bir tencerede yağı erittikten sonra soğan katılır, birkaç dakika çevrilir, ardından kıyma konur, 4-5 dakika daha kavrulur, salça, tuz ve suyu katılır, 15 dakika daha pişirilir. Karnabahar dal dal ayrılır, bol tuzlu suda 10 dakika haşlanır. Hemen soğutup, susuz olarak çiçek kısımları yukarı gelmek üzere bir tepsiye dizilir, kıymalı harç üzerine iyice yayılır yarım saat pişirilir.