



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABA HAR MUSAKKASI

1.5 kg. karnabahar
5 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
Tuz
200 gr. kıyma
4 su bardağı sıcak su
1'er çorba kaşığı domates ve biber salçası

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp yıkayın. Tereyağını erittikten sonra doğranmış soğanları kavurun. Üzerine kıymayı ilave edin. Kıyma suyunu salıp tekrar çekene kadar kavurup salçaları ekleyin. Bir iki dakika daha kavurup karnabaharı tencereye alın. Karıştırıp suyu ekleyin, tuzunu katın. Yaklaşık 40 dakika pişirin.