



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH MUSAKKA

1 adet orta boy karnabahar
3 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin
2 adet orta boy soğan
250 gram kıyma
2 çorba kaşığı silme domates salçası
2 su bardağı su ya da et suyu
Tuz

Karnabaharları çiçeklerini ayırıp tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Süzüp soğuk sudan geçirin. Daha sonra çiçek kısımları yukarı gelecek şekilde yayvan bir tencereye dizip kenara alın. Diğer tarafta tereyağını bir tencereye alıp ince kıyılmış soğanları rengi dönene kadar kavurun. Üzerine kıymayı ilave edip, 10 dakika kavurduktan sonra salçayı koyun. 1-2 dakika birlikte kavurup et suyunu ilave edin. Tuzunu ayarlayın. 15 dakika pişirip karnabaharların üzerine dökün. Kapağı kapalı olarak ağır ateşte karnabaharlar yumuşayana kadar pişirip servis yapın.