



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAHAR MUSAKKA

Ümit Usta

1 kiloluk karnabahar
150 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1/4 paket margarin

Tuz

KARNABAHAHARI HAŞLAMAK İÇİN:

1 adet limonun suyu

yeterince tuz ve su

Kök kısmını çıkardığımız karnabaharın, çiçek kısımlarını dal dal ayıralım.

Karnabaharları tuzlu ve limonlu suda hafifçe haşlayıp, süzelim.

Başka bir tencerede, ince ince kıydığımız soğanları, margarinde pembeleştirilim.

Soğanlar pembeleşince, kıymayı ve salçayı ilave edip, kıyma suyunu salıp da çekinceye kadar kavuralım.

Yeterince tuzunu katıp, ocaktan indirelim.

Bir tencerenin veya tepsinin dibine yerleştirdiğimiz karnabaharların üzerine hazırladığımız kıymalı harcı yayalım.

Yeterince su ilave edip, ağzı kapalı olarak 5 dakika kadar kaynattıktan sonra, ocaktan indirip, sıcak sıcak servis yapalım.