KARNABAHAR MUSAKKA

Ümit Usta

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

© lezzetler.com tarif no:73029 • adı:KARNABAHAR MUSAKKA • gönderen:dobra • indirme tarihi:09.05.2024 - 05:08