



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH MUSAKKA

3 çorba kaşığı yağ
2 orta boy soğan
250 gr. yağsız kıyma
2 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
3 çay fincanı su (varsa et suyu)
1 orta boy karnabahar

Soğanları ince ince kıyın.Yağı bir tencereye koyup kızdırın, soğanı karıştırarak ilave edin. 3 dakika sonra kıymayı ve domates salçasını ekleyip karıştırarak kavurun. Tuzla karıştırdıktan sonra suyunu da ekleyip, hafif ateşte 15 dakika pişirin. Karnabaharların ortasındaki koçanı keskin bir bıçakla kesin; karnabaharı ayırıp bol tuzlu suya atarak 10 dakika haşlayın. Hemen soğutup susuz olarak, çiçek kısmı yukarı gelmek üzere küçük bir tepsiye dizin. Üzerine kıymalı harcın suyunu döküp, kıymasını yayın ve ağzını kapatarak hafif ateşte 45 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

[ML® Havuçlu Karnabahar Oturtması için tıklayın](#)
