



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH MUSAKKASI

1 adet karnabahar (büyük)
2 kaşık sadeyağ
200 gram kıyma
Yeteri kadar tuz.
2 baş soğan

Bir kap içinde yağ, kıyma, ince kesilmiş soğan kavrulur. İki bardak su konarak pişirilir. Bir kap içine hol suda bir kez haşlanmış karnabahar süzülür. Tekrar soğuk su koyarak yarım limon, bir dilim ekmek içi ile beraber pişirilir. Süzğüye çıkarılır pişireceğimiz kaba karnabahar göbekleri sıralanır, hazırladığımız kıyma üzerine konur, hafif ateşte iki bardak su ile pişirilir, servis yapılır.

[ML® Terbiyeli Karnabahar için tıklayın](#)