KARNIBAHAR MUSAKKASI

1.250 gram karnabahar (1 orta baş)
80 gram yağ (2 çorba kaşığı)
150 gram soğan (2 orta baş)
200 gram kıyma
3 bardak su veya etsuyu
Bir miktar tuz
Haşlamak için:
16 bardak su
1 limonun suyu

Bir tencereye 4 çorba kaşığı yağ ile çentilircesine küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak beş dakika kadar kavurmalı, sonra kavrulan soğanlara 200 gram kıyma ilâve ederek, kıymanın rengi dönünceye kadar, aşağı yukarı 15 dakika daha kavurmalı, 3 bardak su veya et suyu ile kâfi miktarda tuz ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve hafif ateşte bu soğanlı kıymayı pişmeğe bırakmalıdır.
Diğer taraftan, büyükçe bir tencereye 16 bardak su ile 1 adet limonun suyunu koyarak bu suyu kaynatmalı. Su kaynayınca içine kesilerek koçan ve yaprakları çıkartılmış bir orta baş karnabaharı atarak 5-6 dakika kadar haşlamak, karnabahar haşlanınca limonlu suyu dökerek çiçekli dallan küçük parçalara ayırmalıdır.
Hazırlanan ve ufalanan bu karnabaharları kaynamakta olan kıymalı ve soğanlı suya atarak, karnabaharlar iyice yumuşayıncaya kadar hafif ateşte pişirmeli ve 40-50 dakika sürecek olan bu pişmeden sonra tencereyi ateşten alarak servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:87899 • adı:KARNIBAHAR MUSAKKASI • gönderen:kar tanem • indirme tarihi:28.04.2024 - 10:48