



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAAR MUSAKKASI

Malzeme :

1 kilo kadar karnabahar
4 bař soğan
1 küçük paket yağ
250 gr. koyun kıyması
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım fincan salça
1 bardak su (Et veya kemik suyu)
1 ay kaşığı şeker
1 ay kaşığı karabiber

Yapılışı :

Soğanlar ince doğranıp bir tencereye konmuş olan yağda 5 dakika kadar börttürölür. Sonra bunn kıyma konup, kıyma suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Bir tabakta biraz su ile ezilen salça, tuz, şeker karabiber ve dal dal ayıklanıp,yıkanıp süzölmüş olan karnabaharlar da ilâve edilip suyu da konarak tencerenin kapağı kapatılır. Hafif ateş üzerinde 40 - 50 dakika kadar tıkırdatarak pişirilir. Bu müddetin sonunda ateşten alınıp sıcak olarak servis yapılır.