



KARNABAHAH SOTE

Sıvı yağ 4 yemek kaşığı
Kuru soğan 1 adet
Sarımsak 2 diş
Karnabahar 1/2 adet
Yeşil biber 2 adet
Kırmızı biber 2 adet
Su 1 çay bardağı
Tuz 1 çay kaşığı
Kırmızı biber 1 çay kaşığı
Karabiber 1/2 çay kaşığı
Maydanoz 1/2 demet

İlk olarak bir tencerenin içerisine yağı sarımsak ve soğanı ekleyip kavurun.
Ardından içerisine küçük parçalar haline ayrılmış ve haşlanmış olan karnabaharları, doğranmış olan biberleri de ekleyip kavurmaya devam edin.
Ardından içerisine suyu baharatları ekleyip ara sıra karıştırarak pişmeye bırakın.
Pişince içerisine ince doğranmış olan maydanozları ekleyip karıştırın ve ocaktan alıp servis edebilirsiniz.

