



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNABAHAH YEMEĞİ

- 1 adet orta boy karnabahar
- 3 su bardağı sıcak su
- ½ çay bardağı pirinç
- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 adet domates
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı toz kırmızı biber

Karnabahar yemeğinin ilk aşaması çiçekleri ayırmaktır. Karnabahar çiçeklerini ayırılım ve bol suyla güzelce yıkayalım. Ardından suyunu szdrelim.

1 adet soğanı ince ince yemeklik doğrayalım.

Tencereye koyduğumuz sıvı yağ ile güzelce rengi pembeleşene kadar kavuralım.

1 adet domatesin kabuğunu soyalım ve küp küp doğrayalım.

1 adet havucu doğrayalım.

Domates, yeşil biber, havuç ve salçayı soğanların üzerine ilave edelim ve karıştırarak pişirelim.

½ çay bardağı pirinci yıkayalım ve suyunu szelim.

Domates ve salçaların üzerine pirinci ekleyelim ve tekrar kavuralım.

Kavuralım pirinçlerin üzerine 2 su bardağı sıcak suyu ekleyelim.

Karnabaharlar yumuşayınca üzerine kalan 1 bardak suyu da ekleyelim.

Tuz, karabiber, toz kırmızı biberi ekleyerek yemeği karıştıralım ve pişmeye bırakalım.

Pirinçler ve karnabaharlar yumuşadığında yemek pişmiş demektir.

Sıcak sıcak servis tabağına alarak servis edebilirsiniz.

Dilerseniz servis sırasında karnabahar yemeğinin üzerine kıyılmış maydanoz ilave edebilirsiniz.