



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİBAHAR 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 entilircesine küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak beş dakika kadar kavurmalı, sonra kavrulan soğanlara 200 gram kıyma ilve ederek, kıymanın rengi dönünceye kadar, aşığı yukarı 15 dakika daha kavurmalı, 3 bardak su veya et suyu ile kfi miktarda tuz ilve 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 koan ve yaprakları çıkartılmış bir orta baş karnabaharı atarak 5-6 dakika kadar haşlamak, karnabahar haşlanınca limonlu suyu dökerek iekli 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 sürececek olan bu pişmeden sonra tencereyi ateşten alarak servis yapmalıdır.