



KIYMALI KARNABAHAAR

1 adet küçük karnabahar
2 adet havuç
1 adet soğan
100 gr kıyma
Domates salçası
1 su bardağı su
Sıvı yağ
Karabiber
Tuz

Soğanların kabuklarını temizledikten sonra küp küp doğrayın. Karnabaharın çiçek kısımlarını yapraklarından ayırarak bütün halde olacak şekilde çıkarın. Havuçların kabuklarını soyduktan sonra halka şeklinde dilimleyin. Teflon tava içerisine sıvı yağ döküp soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından kıymayı ilave ederek ve soğanla birlikte pişirmeye devam edin. Tavaya havuçları alın ve domates salçası da ekleyerek diğer malzemeler ile karıştırın. Karnabahar çiçeklerini tavadaki karışıma ilave edin, tuz ve karabiber ekleyip tavadaki tüm malzemeleri tekrar karıştırdıktan sonra üzerine tencerenin kapağını kapatıp pişirmeye devam edin. Karnabaharlar yumuşadığında yemeğinizi servise hazır demektir.

