



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KARNABAHAH

Malzemesi

1 orta boy karnabahar

250 gr. kıyma

2 baş soğan

2-3 çorba kaşığı yağ

1-2 kaşık domates ezmesi

2,5 bardak su

Tuz

Karabiber

Bir tencereye ince kıyılmış soğanı yağla birlikte koyarak hafifçe öldürün. Fazla kurutmadan kıymayı kavurarak, domates ezmesini ilave edip bir kez karıştırdıktan sonra suyunu, tuz ve karabiberini ilave edin. Kaynayınca yıkanmış ve dal dal ayrılmış karnabaharı ekleyin. Tencerenin kapağını aralık bırakarak dağılmadan pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
