



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI KARNABAHAH

1 adet karnabahar (orta boy)
150 gr kıyma
1 adet soğan
Yarım limonun suyu
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber
1 kaşık salça
Yarım bardak sıvı yağ

Tencereye yağı koyduktan sonra önce kıyma daha sonra da soğan ve salça koyarak kavurun. Yıkanan ve ufak parçalara ayrılan karnabaharları da ekleyin. Tuz, limon ve karabiber ve çok az sıcak su ilave edip kısık ateşte pişirin.