



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖRİ SOSLU KARNABAHARLI PATATES

1 Adet Karnabahar  
5 adet patates  
200 Gram Kıyma  
1 Adet Kuru Soğan  
1 Çorba kaşığı Domates Salçası  
Yarım çay bardağı Pirinç  
2 Adet Kurutulmuş Acı Sivri Biber  
1 Tatlı kaşığı Tuz  
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Soğanı yemeklik doğrayın. Derin bir tencereye alıp kıyma ve yağ ile kavurun. Tencereye salçayı ekleyin. Bu arada karnabaharı koçanlarına ayırıp yıkayın ve patatesler ile birlikte tencereye ilave edin. 2-3 dakika kavuruyormuş gibi çevirin. Yüze yüz gelecek şekilde (karnabaharlarla aynı seviyede) kaynamış su ekleyin. Yıkamış pirinci, limon suyunu ve küçük parçalara bölünmüş biberleri tencereye ilave edin. Karnabaharlar yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Pişince 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin.

