



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU KARNABAHAH

150 gr sucuk
800 gr karnabahar
30 gr yağ
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı kimyon
1 kahve kaşığı kırmızı toz biber
1 yemek kaşığı limon sirkesi
Yarım bağ maydanoz

Öncelikle sucukları mutfak roborunuzda kıyma oluncaya kadar doğrayın.
Diğer tarafta karnabaharı tüm yıkayıp doğrayın herseyini yaprakları dahil, bir kenarda bekletin.
Tencereye yağı yemeklik doğradığınız soğanı hazırladığınız sucuğu koyup, biraz kavurun.
Üzerine salçayı ekleyin bir iki kez çevirin un ve karnabaharı ilave edip tuzunu karabiberini kırmızı biberi ve limon sirkesini ekleyin. Karnabaharla aynı seviyede su ekleyip yaklaşık 20 -25 dakika dakika pişirin.
Ocagin altini kapatip üzerine maydanozu doğrayip servise sunun.