



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAHAR

### Malzemeler:

1/4 karnabahar  
10 adet arpacık soğan  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet büyük boy havuç  
2 adet orta boy patates  
15 su bardağı sıcak su  
1 tatlı kaşığı sirke  
2 adet kesme şeker  
2'şer dal maydanoz ve dereotu  
Yeteri kadar tuz

### Hazırlanışı:

Soğanları soyup zeytinyağında bütün olarak 5 dakika soteleyin. Havuç ve patatesleri kuşbaşı doğrayın. Önce havuçları sonra patatesleri soğana ekleyip 1-2 dakika daha soteleyin. Suyunu ilave ettikten sonra 10 dakika süreyle pişmeye bırakın. Diğer taraftan çiçeklerine ayırdığınız karnabaharları tuzlu ve sirkeli suda 10 dakika haşlayıp diğer sebzelere ekleyin. Kesme şeker ve tuzu da üzerine ilave ederek 10 dakika daha pişirin. Ilıdıktan sonra maydanoz ve dereotu ile süsleyerek servise sunun.

---