

Havuc lu Karnabahar Yemegi

Malzemeler

250 gr kiyma
1 adet karnabahar
2 adet havuc
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz ve baharatlar

Yapılışı

Tencereye yağı ekleyin ve ince ince doğramış olduğunuz soğanları pembeleşene kadar kavurun. Kıymayı ekleyin kavurun.Soyup, halka halka doğradığınız havuçları ekleyin ve soğanlarla bir müddet daha kavurun. Salça,tuz ve baharatları ekledikten sonra temizleyip kestığınız karnabaharları tencereye ilave edin.Malzemeleri karıştırdıktan sonra üzerini bir iki parmak gelecek kadar sıcak su ilave ederek kısık ateşte karnabaharlar yumuşayana kadar pişirin.AFIYET OLSUN:)