

Karnabahar Musakka

Malzemeler

Karnabahar 1 buyuk boy 1250 gram

Sogan 1 orta boy 75 gram

Kiyma 1 1/2 su bardagi 250 gram

Margarin 3 yemek kasigi 30 gram

Salca 2 yemek kasigi 20 gram

Tuz 2 tatli kasigi 12 gram

Kara biber 1/4 tatli kasigi 5 gram

Su (sicak) 1 su bardagi 200 gram

Yapilisi

Karnabahari yikayalim

Sogani ince bir sekilde dograyalim

Tencereye, sogan, kiyma ve yagi koy, kapagi kapat, kisik ateste ara sira karistirarak biraktigi suyu cekene degin, 8-10 dakika pisirelim

Salca, tuz, karabiber ve suyu kat, karistir, 2-3 dakika kaynatalim

Karnabahari orta kismindan keserek parcala, yayvan bir tencereye yerlestirelim

Kiymali karisimi, karnabaharlarin uzerine dokelim ve yumusayincaya kadar ortalama 30 dakika pisir