

Karnabahar Turlusu

Malzemeler

1 kg karnabahar
2 orta boy havuc
3 orta boy patates
1 orta boy soğan
2 adet yeşil ya da kırmızı biber
4-5 diş sarımsak
1 yemek kasığı biber salçası
1-2 yemek kasığı domates salçası
250 gr parça kırmızı et, ya da tavuk Fileto
Bir miktar yağ, bir miktar su
Tuz, Karabiber

Yapılışı

Tencereye et ya da tavuk koyulup suyu biraz çekilir sonra yağı konulup biraz kavrulur.

Ardından ince ince doğranmış soğanlar eklenip beraber sotelenir.

Daha sonra biber salçası eklenir ve ardından halka halka doğranmış havuçlar ve ezilmiş sarımsaklar eklenir eklenip beraber güzelce sotelenir.

Ardından, iri kup halinde doğranmış patates, julyen usulu kıyılmış biberler ve karnabaharlar kat, kat eklenir.

Domates salçası ve tuz eritilip sebzeler gömülmeyecek şekilde suyu konulur ve kısık ateşte pismeye bırakılır.

Pistikten sonra tencereye karabiber koyulup ve kapağı tekrar kapatılır.

Sıcak servis yapılır.

ellerimize sağlık