

Kiymali Karnabahar

Malzemeler

- 1 kucuk karnibahar
- 2 tane havuc
- 3-4 yemek kasigi sivi yag
- 100 gr kiyma
- 1 tane sogan
- 1 tatli kasigi domates salcasi
- 1 cay kasigi biber salcasi (tercihe gore aci olabilir)
- 1 yemek kasigi limon suyu

Yapilisi

Karnabahari parcalara ayirip, yikayin. (ben vitamin kaybi olmasin diye yapmiyorum ve tavsiye de etmiyorum ama karnabahar kokusundan cok rahatsiz oluyorsaniz, kaynayan limonlu suya karnabahar parcalarini 1-2 dakika atip-cikarabilirsiniz) Sogani ince ince kiyip sivi yag da kavurun. Kiymayi da ilave edip kavurun. Salca ve yuvarlak dogranmis havuclari ilave edip kiyma ile birlikte 1-2 dakika soteleyin. Karnabahari, tuzu ve limon suyunu ilave edip, karistirin. Tenceredeki malzemenin yarisina gelecek sekilde sicak su ekleyin, kisik ateste yumusayana kadar pisirin. (karnabahar cok cabuk eriyebilen bir sebze, pisme sirasinda sik sik kontrol edin)