

Kiymali Karni Bahar

Malzemeler

1 adet orta boy karnibahar (1 bucuk kg kadar)
300 gr yemeklik kiyma
2 adet orta boy soğan
1 yemek kasigi domates salcasi
1 tatli kasigi aci biber salcasi
Yarim cay bardagi sivi yag, tuz
Kaynar su

Yapilisi

Bu yemegin seveni azdir ama ben yine de tarifini vermeden gecemedim. İlk olarak tencereye sivi yag alinir, uzerine yemeklik dogranmis kuru soğanlar eklenir ve pembelesinceye kadar kavrulur. Uzerine kiyma eklenir ve karistirilerek kavrulur. Ardindan salcalar eklenir, karistirilir.

Kucuk dallarina ayrilmis ve yikanmis karnibaharlar tencereye alinir. Tuzu eklenir karistirilir. Karnibaharlarin hizasina gelecek kadar kaynar su eklenir. İlk 10 dk yuksek, sonra kisik ateste karnibaharlar yumusayana kadar pisirilir.