TERBİYELİ KARNABAHAR

1 adet orta boy karnabahar
300 gr kıyma
1 adet iri kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı
3 su bardağı sıcak su
Terbiye için:
1 adet limon
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un

İlk işlem olarak ince kıyılmış soğan yağda pembeleşene kadar çevrilir.
Üzerine kıyma eklenir, sürekli karıştırarak tane tane olacak şekilde kavrulur.
İçine tuz ve salça eklenir, birkaç dakika daha pişirilir.
Yıkanmış, çiğ karnabahar ufak parçalara ayrılır ve bir tencereye dizilir.
Hazırlanan kıymalı karışım üzerine yerleştirilir ve sıcak su eklenir.
Tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte yaklaşık yarım saat pişirilir. (Pişme süresi karnabaharın dokusuna göre değişebilir.)
Bu arada terbiye malzemesi bir araya getirilir ve pürüz kalmayacak şekilde çırpılır.
Yumuşayan karnabar suyundan 1-2 kaşık terbiyeye katılır, karıştırdıktan sonra yemeğe sicim gibi akıtılarak eklenir.
En fazla 5 dakika daha pişirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Karnabahar salçanın rengini göstermeyen bir sebzedir. Daha renkli olması istenirse salça miktarı arttırılabilir.