KARNABAHAR MUSAKKA

1 adet orta boy karnabahar
300 gr orta yağlı kıyma
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su

Öncelikle karnabaharın, sap kısmı üste getirilir. Bıçak darbeleriyle parçalara ayrılır.
Bir tencereye yerleştirilir. Yarıya kadar su konur. Pişme sırasında koku yaymaması için üzerine 1 dilim bayat ekmek bırakılır.
Kapaklı olarak yumuşayana kadar pişirilir. Haşlama suyu dökülür, soğuk sudan geçirilir.
Diğer tarafta tavaya sıvıyağ ve ince kıyılmış soğan bırakılır, orta ateşte şeffaflaşana kadar kavrulur.
Kıyma eklenir. Tane tane olması için kaşıkla ezerek rengi değişene dek kavrulur.
Salça, kıyılmış sarımsak ve tuz eklenir. 5 dakika daha çevirdikten sonra su ilave edilir. Bir taşım kaynatılır.
Haşlanmış karnabaharların üzerine kıymalı harç yayılır, kapak kapatılır. Kaynama noktasına geldikten sonra 10 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Karnabahar Musakka geleneksel Türk mutfağına has bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2070 | Adı: Karnabahar Musakka | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:54