HAVUÇLU KARNABAHAR OTURTMASI

1 Adet orta boy karnabahar
200 gr. kıyma
2 Adet orta boy kuru soğan
2 Adet orta boy havuç
1,5 Çorba kaşığı domates salçası
9 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Üzeri İçin;
5 – 6 dal maydanoz

Karnabaharın dalları ve çiçek kısımları küçük parçalara ayrılır, sirkeli bol suda yarım saat bekletilir.
Daha sonra sudan alınır, süzülür. Yayvan bir tencereye karnabaharın önce sert dalları, sonra üzerine çiçek kısımları yerleştirilir. 4,5 – 5 su bardağı soğuk su konur.
Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir, tencerenin kapağı bir parmak açık kalacak şekilde kapatılır. (Kokusunun çıkması için) Karnabahar yumuşayana kadar kontrollü olarak pişirilir.
Bir tencereye sıvı yağ konur, orta ateşte ısınınca ince doğranmış kuru soğan eklenir, kuru soğan yumuşayınca kıyma katılır, suyunu salıp çekene kadar kavrulur.
Üzerine kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış havuç, salça, tuz ve karabiber eklenir. Tencerenin kapağı kapalı olarak 5 dakika pişirilir.
Pişen havuçlu harç, haşlanan karnabaharın üzerine yayılır. Kapaklı olarak kısık ateşte 20 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılacağı zaman üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Karnabaharın haşlama suyu atılabilir ancak, haşlama suyunun içinde karnabaharın bütün besin değeri de atılmış olur.