

Kıymalı Karnabahar Yemeği

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 6/10

Kıymalı karnabahar yemeği, karnabahar havuç, kıyma soğan ve salçalı sulu yemek tabanında pişiren sade Türk tencere klasığıdır.

Malzemeler

- 1 adet Karnabahar
- 250 gr Dana kıyma
- 2 adet Havuç
- 1 adet Kuru soğan
- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

1. Karnabahar 1 ri çiçeklere ayırarak yıkayın.
2. Kuru soğan 1 yemeklik doğrayın havuçları yarım ay kesin.
3. Zeytinyağında soğan 4 dakika yumuşatın.
4. Dana kıymayı ekleyip suyunu çekene kadar 7 dakika kavurun.
5. Domates salçası havuç, tuz, karabiber ve kimyonu katıp 2 dakika çevirin.
6. Karnabahar ve sıcak suyu ekleyip tencereyi kapatın.
7. Yemeği kısık ateşte 20 dakika pişirin, karnabahar diri kalıncasına servis dokusu daha temiz olur.

PÜF NOKTASI

Karnabahar 1 ri çiçeklere ayırarak tencerede dağılılması yumuşamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sarımsaklı yoğurt ve pirinç pilavıyla servis edin.