

Karnabaharlı Fırın Kıymalı

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet karnabahar (orta boy)
- 400 gr kıyma
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1/2 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Karnabaharı Hazırlama:

- Karnabaharı çiçeklerine ayırın ve tuzlu suda haşlayın. Yumuşadıktan sonra süzüp kenara alın.

2. Kıymalı Harcı Hazırlama:

- Bir tavada zeytinyağını ısıtın, doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip kavurun.
- Kıymayı ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Salçayı, suyu ve baharatları ekleyin, karıştırıp 10 dakika pişirin.

3. Fırınlama:

- Haşlanmış karnabaharı fırın kabına yerleştirin ve üzerine kıymalı harcı dökün.
- Rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika pişirin.

4. Servis:

- Sıcak olarak, yanında pilav veya yoğurt ile servis yapın.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Fırınlama süresini kısaltmak için karnabaharı önceden haşlamadan direkt fırına verebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı