



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YOĞURTLU HAVUÇ MUSAKKASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

150 g kusbası et
4-5 havuç
1 çay bardağı nohut
1 soğan
3 yemek kasığı yemeklik yağ
1 tatlı kasığı sumak eksisi
1 kâse yogurt
3 diş sarımsak
Tuz

Nohutlar aksamdan ıslanmalı, sonra da bir tencerede haslanmalıdır.

Bir tencereye 3 yemek kasığı yemeklik yağ alınır. 1 soğan doğranarak kavrulur. Üzerine haslanmış nohutlar konur. Yıkandıktan sonra soyulan havuçlar küp küp doğranarak tencereye alınır ve kavurmaya sürdürülür.

Havuçlar yumusayınca üzerine bir bardak sıcak su konur, tuz atılır ve pisirilir. Pismeye yakın, su ile sıvılastırılmış sumak eksisi konur.

Tabaklara alınan havuç musakkasının üzerine sarımsaklı yogurt konarak servis yapılır. (Musakkanın suyu çok az olmalıdır.)

Havuç musakkasının yanında bulgurlu ya da pirinçli pilavlar bulundurulmalıdır.