HAVUÇ MASAKKASI

1 kilo körpe havuç
300 gr. kıyma «Orta yağlı»
4-5 baş soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 küçük paket yağ

Havuçların üzeri kazınarak tekerlek tekerlek kesilip yıkanır. Soğanlar bir tencereye konmuş olan yağda, havuçlarla beraber hafif kavrulur. Soğanların rengi dönünce kıyma, tuz ye biber de konarak beraberce kıymalar kavrulana kadar ortalama 5 - 6 dakika süre kavrulurlar. Sonra bunların üzerine et ile beraber verilmiş olan kemiklerden elde edilen kemik suyu tencere içindekilerin üzerini kapayana kadar ilave edilir. Orta hararetteki ateş üzerinde 40 - 50 dakika süre ile pişirildikten sonra alınıp sıcak servis yapılır.
Bir de bol soğan ile kavrulmuş kıyma, tencerenin altına serilir. Üzerine halka halka doğranmış bir sıra havuç, onun üzerine gene kıyma, üzerine havuç olmak üzere istiften sonra, tuzunu biberini koyup tencerenin kapağını kapatıp, suyunu piştikçe tencerenin kenarından ilâve ederek pişirmek şekli vardır. Bu tarz zahmetlidir.

© lezzetler.com tarif no:9965 • adı:HAVUÇ MASAKKASI • gönderen:Belkıs • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:03