



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAVUÇ MUSAKKASI

Kuşbaşı kesilmiş bir miktar eti yuvarlak doğranmış bir kaç soğan ve bir kaşık sadeyağla kuvvetli ateşte tahta kaşıkla çeviriniz Soğanlar sararmaya başlayınca yumurta sahanına dökünüz. İki üç havucu kazıdıktan sonra biraz haşlayıp süzünüz, yuvarlak doğrayıp sahandaki harçla karışık olarak güzelce istif ediniz. Tuz, biber, baharat ve biraz şeker ekiniz. Etsuyu koyup kapayınız, orta ateşte iyice pişiriniz.

Not: Havuç, yemeklere lezzet verir, buyyonlarda, çorbalarda ve ekseri et yemeklerinde kullanılır. Lezzetli yemekler kesinlikle havuçla pişer, havuçla lezzeti artar. Bunun yanında bu tarifte olduğu gibi sadece havuç bile tek başına lezzetlidir. Mutfaklardan eksik etmeyiniz.

---