



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM MUSAKKASI

Gerekli Malzemeler:

- 1 kg şalgam
- 1 adet iri kuru soğan
- 2 dolu çorba kaşığı tereyağı
- 250 gr kıyma
- 1,5 su bardaęı et suyu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapımı:

İnce kıyılmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Tuz ilave edilir ateşten alınır. Şalgamlar soyulur, yarım parmak eninde yassı şekilde doğranır. Altı düz bir tencereye az miktarda kıymalı malzeme yayılır. Üzerine şalgam dilimleri dizilir. Üzerine tekrar kıyma yayılır. Kıymalı malzeme ve şalgam bitene kadar kat kat sıralama işlemi tekrar edilir. Üzerine et suyu gezdirilir. Tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte şalgamlar suyunu çekene kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce şeker serpilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.