



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR MUSAKKASI

6 adet enginar
Yarım kg kuzu kuşbaşı
1 çorba kaşığı salça
Yarım limon
1 baş kuru soğan
1 su bardağı su
Tuz, karabiber

Önce enginarlar limonla ovulur. Sonra kuşbaşı doğranır. Tencereye enginarlar aktarılır. Başka tencereye yağ koymadan kuzu eti atılır. Suyunu bırakıp, çekince ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber atılır. Soğan şeffaflaşınca salça katılır. Kokusu gidene dek pişirilir. En son sıcak su eklenir. Etli karışım doğranmış enginarın üzerine dökülür, karıştırılmaz. Gerekirse az su eklenebilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 30-35 dakika pişirilir.