



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ MUSAKKASI

1 kilo havuç
2 tane soğan
250 gr. kuşbaşı et
1 ay kaşığı biber
1 ay kaşığı baharat
1 ay kaşığı şeker
Tuz
Yarım demet dereotu

Tencereye etleri koyun suyunu çekene kadar kavurun sonra yağ ve ayıklanmış halka halka doğranmış soğanları koyun. Pembeleştirinceye kadar kavurun. Etler yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam edin. Diğer taraftan kazıyıp yıkadığınız halka halka doğradığınız bu harca ekleyin. Tuz, biber, baharat, ve su koyun. Orta ısıda pişirin. Piştikten sonra üzerine dereotunu süsleyin sıcak servis yapın.