



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAVUÇ MUSAKKASI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

1 kg. havuç  
250 g yağlı kıyma  
2 çorba kaşığı tereyağ  
3 orta boy soğan  
1 su bardağı et suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı

Havuçların dışı kazınarak vichy usulü doğranır.  
İnce doğranmış soğan yağda kavrulur.  
Sonra kıyma eklenerek kavurmaya devam edilir.  
Ateşten alınır.  
Ayrı kaptaki et suyu, tuz ve baharatlar karıştırılır.  
Tencereye bir sıra havuç bir sıra harç döşenir.  
Havuçlar bıraktığı suyunu çekene kadar pişirilir.  
Üzerine et suyu eklenerek suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir.

---