



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ MUSAKKASI

1,5 kg havuç
300 g yağlı kıyma
2 kaşık tereyağı
3 orta boy soğan
1 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Yarım demet maydanoz

Maydanozu ayıklayıp yıkayınız julienne usulü doğrayınız.
Soğanları soyunuz , yıkayınız ve ince doğrayınız.
Domatesleri yıkayınız soyunuz, concasse usulü doğrayınız.
Yağda önce soğanı kavurduktan sonra kıymayı kavurunuz.
Et suyu tuz ve baharatları ateşten aldıktan sonra karıştırınız.
Havuçların dışını kazıyarak vichy usulü doğranır.
Tencereye bir sıra havuç bir sıra harç döşemeye dikkat ediniz.
Önce havuçları bıraktığı suyunu çekene kadar pişiriniz.
Daha sonra üzerine et suyu ekleyerek suyunu çekene kadar pişiriniz.
10 dakika ve kapağı kapalı olarak dinlendiriniz.
Yemeğin sıcak olarak servise alınmasına dikkat ediniz.
Servis tabağına alındıktan sonra kıyılmış maydanozla süsleyiniz.
