



HAVUÇ MUSAKKASI

THY Skylife

350 gr kıyma
5 adet iri havuç
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Soğanı yemeklik doğrayın ve tereyağında kıyma ile iyice kavurun. Havuçları soyup vev olarak yarım parmak kalınlığında doğrayın. Tencerenin dibine havuçları yayın, sonra üzerine kıyma harcı yayın. Bu işlemi havuç ve kıyma bitene kadar kat kat yapın. Ocağa koyduğunuz tencereye et suyu, tuz ve karabiber ilave ederek kısık ateşte 30 dakika pişirin. Pişen yemeği dilerseniz sarımsaklı yoğurtla servis edin.

