



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYHOŞ JAMBON

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram jambon,
20 gram margarin yağı,
1/2 demet ince kıyılmış maydanoz,
1/2 baş soğan,
yarım havuç,
10 gram un,
1/2 bardak sirke,
1 bardak et suyu,
2 kaşık toz şekeri,
1 kaşık kakao,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Jambonların yağlı kısımlarını çıkardıktan sonra soğan ve havuçla birlikte kıyın ve margarin yağıyla birlikte bir tavaya koyun. Maydanozu da kattıktan sonra birkaç dakika kavurun. Tuzunu, biberini, unu ve kakaoyu üzerine serpin. Birkaç dakika daha karıştırdıktan sonra sirkeyi ve et suyunu azar azar katın. Şekerini de serptikten sonra hafif ateşte 10 dakika pişirin. Bu süre sonunda ateşten indirin. Bir süre dinlendirdikten sonra servis yapın.

[ML® Mayhoş Pilav için tıklayın](#)