



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAHANDA ŞALGAM MUSAKKASI

Şalgamın kabuklarını soyunuz, ortalarını oyunuz. Bir tavaya sadeyağ koyarak bunları kızartınız. İçlerini, çentilmiş soğan domates salçası, sadeyağda kavrulmuş ince kıyma, kıyılmış maydanoz, fıstık, üzüm, yeteri kadar baharat ile karıştırılmış iç ile doldurup bir sahana diziniz. Üstüne etsuyu gezdirerek ilik gibi pişene kadar kaynatıp sofraya getiriniz.
