



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞALGAM MUSAKKASI

Şalgamları soyunuz, dörder parçaya ayırıp bir bıçak sırtı kalınlığında doğrayınız. Tencereye 2 soğan çentiniz, bir kaşık sadeyağla kuvvetli ateşte öldürüp 3 - 4 kaşık kıyma koyunuz, pembele-şinceye kadar çeviriniz. Sonra küçük bir tencereye (eski konak aşçılarının deyimiyle, kuşhaneye) bir miktar kıyma serpiniz, üzerine şalgamları düzgün diziniz. Kuşhane doluncaya dek bu biçimde bir kat kıyma, bir kat şalgam koyunuz. Bu işlem tamamlanınca tuzunu serpiniz, biraz etsuyu gezdiriniz. Kapalı olarak orta ateşte suyu çekilinceye dek pişiriniz. İndirmeden 10 dakika önce bir miktar şeker serpiniz.
