



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK MUSAKKA

350 gr kuzu kuşbaşı
Yarım kg taze sarımsak
1 küçük baş soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz, karabiber
Yeteri kadar su

İnce kıyılmış soğan ve yağ çevrilir. Üzerine et atılır, suyunu bırakıp çekene dek kavrulur. Salça, tuz ve karabiber eklenir. Diğer tencereye doğranmış taze sarımsaklar konur. Üzerine etli karışım dökülür, sıcak su eklenir. Kapaklı olarak, orta ateşte 25 dakika pişirilir.