AYŞE KADIN MUSAKKA

Yarım kg Ayşe Kadın fasulye
200 gr kıyma
1 adet kuru soğan
4 adet domates
4 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ

Soğan ince kıyılır. Domatesler küp küp dilimlenir. Biberlerin çekirdekleri çıkarılır, küçük doğranır. Fasulyelerin kılçıkları alınır ve bir kaç parçaya bölünür. Tencereye sıvıyağ ve soğan konur, orta ateşte kavrulur. Kıyma eklenir, suyunu bırakana kadar pişirilir. Domates ve tuz ilave edilir. Başka bir tencereye fasulyeler ve biberler konur. Üzerine kıymalı karışım bırakılır ve düzeltilir, kapak kapatılır. Orta ateşte kaynamaya başlayınca ateş kısılır. Yaklaşık 40 dakika daha pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:123859 • adı:Ayşe Kadın Musakka • gönderen:ferzan ata • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:02