



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES MUSAKKASI

1,5 kg sert domates
200 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı ayçiçek yağı
2 çay kaşığı tuz

Soğan ince kıyılır, yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma katılır, suyunu bırakıp çekince tuz ve karabiber eklenir. Domatesler elma dilimi şeklinde doğranır, bir tencereye yerleştirilir. Üzerine kıymalı iç yayılır. Kapaklı olarak yarım saat kadar pişirilir.

[ML® Domates Bastı için tıklayın](#)