



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES TEPŞİ MUSAKKASI

Malzeme :

8 adet iri ve kusursuz domates

4 orta boy soğan

250-300 gram yağlıca kıyma

Yarım fincan dolmalık fıstık

Yarım fincan kuş üzümü

1 küçük paket yağ

2 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı şeker

1 demet maydanoz

1 paket yeni bahar

1 bardak domates suyu ile beraber yağlı et veya kemik suyu.

Yapılışı:

Soğanlar ince doğranıp bir tencerede bulunan yağda 5 dakika börtürülür. Buna yağlıca kıyma, dolmalık fıstık, üzüm de katılarak kıymalar suyunu alıp çekinceye kadar ortalama 15-20 dakika kavrulur. Sonra ince kıyılmış maydanoz, tuz, şeker, bahar biber de ilâve edilip bir çevrilir ve ateşten alınır. Domateslerin üzerinden keskin bir bıçak ile kapak kaldırılıp içleri kenar etli kısımları bozulmadan boşaltılır ve bu içler sıkılarak elde olunan domates suyu bir bardağa konur üzerine de kemik veya et suyu, yok ise sade su konur. İçleri boşaltılmış olan domateslere hazırlanmış olan kıymalı iç doldurulur ve kapakları kapatılıp muntazam olarak bir tepsiye sıralanır. Üzerine de domates sulu yağlı et veya kemik suyu ilâve edilip evvelden ısıtılmış firma konup yarım saat pişirilir. Fırına vermeden evvel domateslerin üzerine peksimet tozu serpilirse musakka daha da nefis olur. Sıcak servis yapılır.