



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA MUSAKKA (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

Malzemeler

- 1 kg pırasa
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 250 gr kıyma
- 1 kase nohut (kabukları soyulmuş, ikiye ayrılmış)
- Yarım demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 5-6 dilim kuru domates
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Pırasalar yıkanıp ayıklandıktan sonra 2 cm kalınlığında kesilir. Tencereye yağ salça konulur. İçine Pırasalar eklenerek tuz ilave edilir . Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Bir tencerede kıymayı suyunu çekene kadar kavururuz. İçine ince ince doğramış olduğumuz nohutu katarak karıştırırız. Ayrı bir tencereye (pilav tenceresi olursa daha iyi olur) yuvarlak doğramış olduğumuz kuru domatesleri yerleştiririz. Üzerine kıyma harcını ilave ederiz. Pırasaları yerleştiririz, yarım su bardağı ılık su ilave ederek kısık ateşte 10-15 dk pişiririz. Yemeği tepsiye ters çeviririz, üzerini maydanozla süsleyerek servis ederiz.