



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASMAKABAĞI MUSAKKASI

Asma kabaklarının, malûm uzunluğu hasebiyle bunları körpe sakız kabaklarının boylarına yakın kesmeli, uzunlamasına yarıdan ve çekirdeklerini attıktan sonra, yağda, tavada çevirip hafif kızartmalı. Bu sırada, kıymayı ve birkaç soğanı makineden ince çekmeli ve bunları tavada nefis bir yağda kavurduktan sonra, içine biraz domates suyu, doğranmış maydanoz, tuz, biber, fıstık ve üzüm katarak hepsini güzel bir harman yapıp kabakların içlerine doldurmalı. Bir tepsiye dizmeli. Bir parmak kadar et suyu da ilâve ettikten sonra, fırında pişirmeli.

© lezzetler.com tarif no:56630 • adı:ASMAKABAĞI MUSAKKASI • gönderen:topkan • indirme tarihi:06.04.2025 - 13:29