



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR MUSAKKA

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

6 orta boy enginar,
1 limon,
25 gr soğan,
25 gr çam fıstığı,
25 gr kuş üzümü,
250 gr iki defa çekilmiş kıyma,
50 gr tereyağı (veya margarin),
2 bardak et suyu,
1 çay kaşığı tuz,
1 kahve kaşığı karabiber.

Yapılışı:

Enginarlar dikkatlice ayıklanır, limonlu tuzlu suya atılır. Bu suyla iyice yıkandıktan sonra, göbek kısmı üste gelecek şekilde tencereye dizilir. Soğan rendelenir ve iki defa çekilmiş yağlıca kıyma, fıstık ve üzümle birlikte kavruıldıktan sonra enginarların üzerine yayılır. Tuz ve karabiber üzerine serpilir. 50 gr tereyağı 6 parçaya bölünür ve her enginarın üzerine bir parça konur. 2 bardak et suyu da ilave ettikten sonra orta ateşe oturtulur. Enginarlar suyunu çekinceye kadar pişirilir. Suyunu çektiğinde henüz pişmemişse bir miktar sıcak su katılarak pişirmeye devam edilir. Enginarlar pişince, servis yapılır.