



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PIRASA MUSAKKASI

150 gr yağ
1 kilo pırasa beyaz kısmı
250 gr az yağlı dana kıyma
2 adet kurusoğan
2 adet havuç
1 yemek kaşığı salça
1 tutam karabiber
1 tutam pul biber
1 tutam tuz

Pırasaları temizleyelim ve yıkayalım, beyaz kısımlarını istenilen büyüklükte keselim, ben yarım parmak boyutunda kesiyorum.

Havuçlarıda temizledikten sonra pırasa boyutundan biraz daha küçük doğrayalım.

Bir fırın kabının dibini yağlayalım ve pırasa ve havucu dizelim.

Yağı bir tavada kızdıralım soğanları küp kestikten sonra kavuralım. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edelim.

Bir buçuk çay bardağı sıcak suyla salçayı açalım.

Tavadaki karışıma eritilmiş salçayı tuz ve baharatları ekleyerek 2-3 dakika daha kavuralım.

Fırın kabındaki sebzelerin üzerine kıymalı harcı ekleyelim.

Kabın üzerini önce yağlı kağıtla onun üstüne de alüminyum folyoyla kapatıp önceden 200 dereceye ayarlanmış fırında pişirelim.

Tüm sebzeler yumuşayana kadar fırında üstü kapalı olarak pişirelim pişince üstünü açalım fırının ısısını kapayalım. Bir süre sıcaklığında kalsın ve çıkarıp servis yapalım.

