



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖĞ DOMATES MUSAKKASI (NİĞDE)

8-10 adet gök domates (yeşil)
2-3 adet domates
250 gram kuzu kuşbaşı et
1 adet orta boy soğan
1 fincan bulgur
2 yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz karabiber kırmızı pul biber
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt
2 su bardağı et suyu

Soğanı ince doğrayın. Tereyağında sarartın. Kuşbaşı etleri 15-20 dakika haşlayın. Haşlanan etleri soğana ilave edin. Kabuğu çıkarıp kuşbaşı doğranmış kırmızı domatesleri ilave edin. Tepelerini alıp dörde bölünmüş yeşil domates koyup karıştırın. Etin suyunda 2 su bardağı et suyu ilave edin. Kaynamaya bırakın. Domatesler yumuşamaya başlayınca bulgur, tuz, karabiber ve pul biber koyun. Bulgurlar pişince ateşten alın. Servis yapılacakken sarımsaklı yoğurt üzerine döküp servise sunun.

