



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVATA MUSAKKASI

Kavatayı haşalayınız, baskıda acı suyunu çıkarıp parçalayınız, çentilmiş soğanı bir kaşık sadeyağda öldürünüz, içine 320 gram kıyma atıp kavurunuz. Kıymaları kuşhaneye seriniz, üzerine kavata diziniz. Böylece kat kat kuşhaneye doldurunuz. Tuzunu ekiniz, üstünü örtünceye kadar etsuyu koyunuz, orta ateşte pişirip tabağa çeviriniz.

Not: Kavata sert ve fazla kızarmayan bir domates türüdür.