



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ MUSAKKASI

1 kg. kereviz
2 adet kuru soğan
500 gr. dana kıyma
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı sıcak su
Karabiber
Pul biber
Kimyon
Tuz

Öncelikle soğanları minicik doğrayıp soteliyoruz. Pembeleşince kıymayı ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Üzerine, tuz, karabiber, kimyon ve pul biberi ekleyip pişirmeye devam ediyoruz. Diğer yandan, kerevizleri halka halka doğrayıp soteliyoruz, salça ve baharatları ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Yuvarlak cam bir kaba kerevizleri diziyoruz. Üzerine kıymalı harcı bastırarak yayıyoruz. Fırında bir müddet pişirdikten sonra servis ediyoruz.