



MAYDANOZ MUSAKKA (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 Adet Maydanoz
250 Gr Kıyma
1 Yemek Kaşığı Salça
1 Orta Boy Kuru Soğan
100 Gr Sıvıyağ
150 Gr Haşlanmış Kabukları Soyulmuş Nohut
250 Gr Su
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Maydanozlar ayıklanıp iyice yıkandıktan sonra irice kıyılarak bir tencereye koyulur. Üzerine, haşlanmış ve kabukları soyulmuş nohut yayılır. Ayrı bir yerde kıyma, yağ ve soğan ilavesi kavrulur. Hazırlanan karışım maydanozların ve nohutun üzerine yayılarak eklenir. Sulandırılmış salça ve yeterince su katılarak pişirilir ve servis edilir.

