



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MUSAKKA NEDİR

Sebzelerin doğranıp hafif yağda kızartılması, ayrı bir kapta soğan, kıyma ve bazen salça veya domatesin kavrulmasıyla kızaran sebzelerle su ilavesiyle pişirilmesi. Musakkalar zaman zaman oturtmalarla birlikte ele alınmaktadır. Hem sebzelerin önceden kızartılması, hem de harçlarının aynı olması gibi ortak özellikleri vardır. Bazı sebzeler lezzet açısından mutlaka zeytinyağında kızartılmalıdır. Bazıları ise kızartılmadan da kullanılabilir. Harç ise mutlaka bol olmalıdır. Sadece soğan harca yeterince tat katamaz. O nedenle en azından karabiber yeterince kullanılmalıdır. Birde musakkaların genellikle açık ateşte pişirilmesine oranla üzerinin bir yağlı kâğıtla örtülerek fırında pişirilmesi lezzetinin daha güzel olmasını sağlayacaktır.

