



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES MUSAKKA

1 kg. patates  
1 su bardağı haşlanmış pirinç  
2 adet küp doğranmış domates  
250 gr. kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 adet yumurta  
1 çorba kaşığı un  
1 yemek kaşığı salça  
Karabiber  
Tuz  
1 yemek kaşığı kaşar peyniri rendesi

Önce patates, soğan ve kıymayı kızgın yağda kızartın. Domatesi ekledikten sonra içine yumurtayı da kırıp biraz daha kızartın. Tuz, un, salça, pirinç ve karabiberini de ilave edip elde yoğurun. Sonra bu karışımı fırın kabına alıp 10 dakika fırınlayın. Sonra servis tabağına alıp üzerine kaşar peyniri rendeleyerek servis yapın.