



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSAKKA

<https://multicooker.com>

Kıyma 500 gr
Domates 350 gr
Patlıcan 200 gr
Soğan 100 gr
Yeşil acı biber 12 gr
Domates salçası 10 gr
Ayçiçeği yağı 40 ml
Sarımsak 3 gr
Tuz
Baharatlar

Patlıcanları ve domatesleri halka olarak kesin. Patlıcanları 1 saat suda bekletin. Soğan, acı biber ve sarımsağı bıçakla doğrayın.

Çok fonksiyonlu pişiricinin içine 30 ml ayçiçeği yağı dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.

Geri sayım başladıktan sonra hazneye kıyma, soğan, sarımsak ve domates salçasını koyun. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin ve sonra "İptal/Isıtma" tuşuna basın. Hazır kıymayı ayrı kaba koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içini ayçiçeği yağı (10 ml) ile yağlayın, malzemeleri aşağıdaki sırayla tabaka tabaka koyun: patlıcan, kıyma, domates, acı biber. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

