



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA MUSAKKA (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Kg Pırasa
- 250 Gr Kıyma
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Orta Boy Kuru Soğan
- 100 Gr Sıvıyağ
- 1 Adet Limon
- ¼ Maydanoz
- 150 Gr Haşlanmış Nohut Kabukları Soyulmuş
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Pırasalar yıkanıp ayıklandıktan sonra bir parmak kalınlığında kesilir. Tencerede halka şeklinde doğranmış soğan sıvıyağ salça tuz ilave etmek suretiyle kavrulur. Pırasanın üzerine önceden hazırlanmış nohut, kavrulmuş kıyma ve kıyılmış maydanoz düzgünce yayılır. Yeterince sıcak su katılarak kısık ateşte pırasalar sararıncaya kadar pişirilir. Ocaktan indirildikten sonra üzerine limon suyu ve kıyılmış maydanoz konulur. Dilimlenmiş limon ile süslenecek servis edilir.

