



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PIRASA MUSAKKA (AFYONKARAHİSAR)

- 1 kg. pırasa
- 2 adet kuru soğan
- 500 gr. dana kıyma
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1.5 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı sıcak su
- Karabiber
- Pul biber
- Kimyon
- Tuz
- 1 kase kurutulmuş domates

Öncelikle soğanları minicik doğrayıp sote ediyoruz. Pembeleşince kıymayı da ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Üzerine haşlanmış nohut, tuz, karabiber, kimyon ve pul biber ekleyip iyice pişirmeye devam ediyoruz. Diğer yandan sıvı yağın kalan kısmında pırasaları soteleyip salça ve baharatlarla kavurmaya devam ediyoruz. Yuvarlak cam bir kaba, önceden kurutulmuş sıcak suda yumuşamış domatesleri dizip ardından kıymalı harcı bastırıp en son olarak da pırasalı harcı koyuyoruz. Daha sonra ters çevirerek servis ediyoruz.