



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA MUSAKKA

Milli Eğitim Bakanlığı

½ kilo pırasa
200 gram kıyma
1 yemek kaşığı salça
Tuz
1 su bardağı su
1 çay bardağı ıslatılmış nohut

Pırasalar yıkandıktan sonra halka halka doğranır.

Doğranan pırasalar bir tencerede kavrulur.

Başka bir yerde kıyma kavrulur, üzerine salça ve nohut ilave edilir. (Nohutlar bir gece önceden ıslatılmış, kabuklarından arındırılmış ve ikiye parçalanmış olmalıdır.)

Kavrulan karışım pırasaların üzerine konur, üzerine 1 bardak su eklenir ve 20-25 dakika ocakta pişirilir. Pişirildikten sonra sıcak olarak servis edilir.

