



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA MUSAKKA

5 adet pırasa
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine salça ve kıyma eklenir. Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur, tuz eklenir. Kıymalı harç kısa süreliğine bir tabağa konur. Aynı tencereye daire şeklinde doğranmış pırasalar konur. Üzerine az önce kavru lan kıymalı harç yayılır. Orta ateşe yerleştirilir. Birkaç dakika sonra sıcak su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Yaklaşık 35 dakika pişirilir.