PIRASA MUSAKKASI

Ergun Köknar

1 buçuk kg. pırasa
250 gr. yağlı kıyma
1 baş soğan
1 su bardağı etsuyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı tarçın

Pırasaların kök tarafını kesip, iyice yıkayınız. Yeşil yapraklarının büyük bir kısmını kesiniz. Hazırladığınız pırasayı halka halka kesiniz. Tuzlu suya atıp bekletiniz. Soğanları ayıklayıp, yıkayınız. Çok küçük yemeklik doğrayı-nız. Bir tencerenin içinde soğanları kıymayla beraber kavurunuz. Kıyma suyunu salıp çekince tuzunu, biberini ilave ediniz. Bir çay kaşığı tarçın ekip, iyice karıştırınız. Tencerenin dibine bir kat kıymalı soğanı yayınız. Üzerine halka halka doğradığınız pırasadan bir sıra diziniz. Pırasa bitene kadar kat kat dizmeye devam ediniz. Dizme işi bitince, et suyunu üzerine dökünüz. Çok hafif ateşte hiç karıştırmadan pırasalar pişene kadar tencerenin-kapağı kapalı olarak pişiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz. Üzerine limon sıkılarak da yenilebilir.

Not: Bu yemeği kıymanın yağıyla pişirmenizi öneririm.

© lezzetler.com tarif no:65352 • adı:Pırasa Musakkası • gönderen:ERGUN • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:31