



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PIRASA MUSAKKASI (SAHANDA)

Pırasanın beyaz yerlerini ince ince doğrayıp bir tavaya sadeyağ koyup azıcık kavurunuz. Sonra bu kavrulan pırasayı sahana yayınız. Çentilmiş soğan, domates salçası, sadeyağ ile kavrulmuş ince kıyma, kıyılmış maydanoz, fıstık, üzüm, yeteri kadar baharatın karışmasından oluşan içi, sahanın üstüne döşeyiniz. Üstüne de etsuyu koyarak ilik gibi olana dek kor ateşte pişirdikten sonra ateşten indiriniz.

---

© lezzetler.com tarif no:53804 • adı:PIRASA MUSAKKASI (SAHANDA) • gönderen:kuzey • indirme tarihi:04.04.2025 - 04:10