



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZKABAĞI MUSAKKASI

Tuğrul Şavkay

300 ml. et suyu (1+1/5 su bardağı)
1 kg. sakızkabağı
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
300 gr. kıyma
300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)
1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber.

Et suyunu bir taşım kaynatıp sıcak tutun. Kabakların baş ve diplerini keserek atın. Bıçakla dışını kazıyın. Yıkayıp, bir süzgece çıkarın. Her birini uzunlamasına dörde bölüp, 1,5 cm'lik küpler biçiminde doğrayın. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı ekleyip kavurarak pişirin. Domatesleri katıp karıştırın. Kabakları tencereye koyun, üzerlerine tavadaki harcı boşaltın, sıcak et suyunu gezdirip, ince kıyılmış maydanozları serpin. Tuzunu ve biberini katarak tencereyi ateşe oturtun. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşi kısarak musakkayı yaklaşık 30 dakika pişirin. Musakkayı ateşten alıp sıcak olarak servis yapın.