



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE MUSAKKA

150 gram kıyma
200 gram taze fasulye (doğranmış)
2 adet patates (doğranmış)
2 adet havuç (doğranmış)
2 adet kabak (doğranmış)
1 su bardağı bezelye (donmuş)
1 adet patlıcan (doğranmış)
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2 adet kuru soğan (doğranmış)
2 adet arliston biber (doğranmış)
2 adet domates (kp küp doğranmış)
1 yemek kaşığı domates salçası
2 tablet Knorr Et Bulyon
2 diş sarımsak (kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1/2 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı kekik
Bir miktar çekilmiş karabiber
3 su bardağı su (600 ml)

1. Tencerede ayçiçek yağını kızdırıp kıymayı ekleyip renk alıncaya kadar kavurun. Daha sonra içine soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar sote edin. Soğanlar pembeleşince doğranmış arliston biberleri ve domatesleri ilave edip pişirmeye devam edin.
2. Domatesler yumuşadıktan sonra salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
3. En son olarak içine doğranmış taze fasulyeleri, patlıcanları, patatesleri, havuçları, bezelyeleri, kabakları, Knorr Et Bulyon tabletlerini, kıyılmış sarımsağı, kırmızı pul biberi, kekiği, çekilmiş karabiberi, limon suyunu ve suyu ilave edip karıştırın.
Kısık ateşte 35-40 dakika pişirip sıcak olarak servis edin.

