



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN MUSAKKA

1 kg. taze soğan
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı pirinç
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1/2 demet maydanoz

Taze soğanları ve kuru soğanı ince ince kıyın. Bir tencerede yağla beraber kıydığınız soğanları kavurun. Kavurduktan sonra yarısını ayırıp, tencerede kalan yarısının üzerine, ayıklayıp yıkadığınız pirinci serin. Ayırdığınız soğanı da pirincin üzerine yayıp, bir fincan su ilavesiyle kısık ateşte pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin. Servis tabağına aldığınız yemeğin üzerine maydanoz ve biber serpip, soğuk ya da sıcak olarak servis yapın.

ML® Yumurtalı Soğan Kızartması (görsel)