



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

YERLEMASI MUSAKKASI

- 1 kg yerelması
- 1 kahve fincanı kızartma yağı
- 2 ezilmiş domates ya da 2 silme yemek kaşığı salça
- 250 g orta yağlı kıyma
- 3 orta boy soğan
- 1 su bardağı et suyu

Yerelmaları yıkanır, soyulur ve dilim halinde doğranır. Bir tavada kızdırılmış sıvı yağda hafif kızartılır. İnce doğranmış soğan yağda kavrulur. Sonra kıyma eklenerek kavurmaya devam edilir. Ateşten alınır. Ayrı kaptaki salça (domates ezmesi), et suyu tuz ve baharatlar karıştırılır. Tencereye bir kat kızarmış yerelmaları, bir kat harç döşenir. Üzerine salçalı et suyu eklenir. Kısık ateşte pişirilir.