



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SIZGIÇ



1,5 kg pırasa
300 gr dana kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı su

- # Soğan ince doğranır, sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma katılır, ezerek kavrulur. Salça eklenir.
- # Pırasalar önce 4 parmak eninde doğranır, sonra her parça dikey olarak 4 parçaya kesilir.
- # Kıymalı harcın üzerine hazırlanan pırasalar, tuz, toz biber, karabiber atılır, alt-üst edilir. Kapak kapatılır. 5 dakika pişirilir.
- # Daha sonra 1,5 su bardağı sıcak su eklenir. Tekrar kapak kapatılır, 35 dakika pişirilir.
- # Karıştırılır, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sızgiç Ankara yöresine özgü bir tariftir. Yerel dilde sızgiç dana kavurması anlamındadır. Bu yemek kavurma ile yapılacaksa 150 gr kavurma kullanmak yeterlidir.