



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

PIRASA MUSAKKASI



1 kg pırasa
250 gr kıyma
1 adet küçük soğan
1 orba kaşığı salça
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardađı et suyu

- # Soğan ince kıyılır, sıvıyağda pembeleştirilir.
- # Kıyma katılır, 10 dakika kavurduktan sonra salça tuz, pul biber ve karabiber eklenir. 3 dakika sonra ateşten alınır.
- # Pırasaların yeşil ve beyaz kısımları 1 santim kalınlığında daire şeklinde doğranır.
- # Pırasaların yarısı tencereye konur, üzerine kavrulan kıymanın yarısı bırakılır.
- # zerine kalan pırasa ve kalan kıyma konur. Et suyu eklenir, kapak kapatılır.
- # Orta ateşte 10 dakika pişirdikten sonra, ateş kısılır, 40 dakika pişirilir.
- # Ateřten alınır, 10 dakika belettikten sonra karıştırılır, servise sunulur.

Not: Bu yemek fırında da pişirilebilir.