



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFYONKARAHİSAR USULÜ PATLICAN MUSAKKA

4-5 adet patlıcan
300 gr. kıyma
1 orta boy soğan
3-4 adet olgun domates
2 yemek kaşığı salça
Tuz ve karabiber
Kızartmak için sıvı yağ

Öncelikle alacalı soyup küp küp kestiğiniz patlıcanları tuzlu suda 15-20 dk. bekletip süzdürüp fazla suyunu sıkın. Bir tarafta bolca sıvı ayçiçek yağını kızdırıp patlıcanları içinde kızartın. Havlu kağıt serili bir tabağa alıp fazla yağını çekirin. Diğer taraftan soğan yemeklik doğranır. Az sıvı yağda hafif pembeleştirilir. Üzerine kıyma ilave edilir ve kıyma da rengi dönene kadar kavrulur. Ardından salça, tuz ve karabiber ilave edilir. Kızaran patlıcanlar kıymalı harcın üzerine koyulur. En üstüne de küp küp doğradığımız ve rendelediğimiz domatesleri yerleştirilip ve bu şekilde yaklaşık 10 dk. çok fazla ezmeden ara sıra karıştırarak pişmeye bırakılır.

