



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU PATLICAN MUSAKKA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Bardak et suyu
2 Tatlı Kaşığı tuz
250 gr kıyma
1 Bardak çiçek yağı
2 Adet orta boy soğan
2 Adet Domates
4 Adet patlıcan
2 Demet demet maydanoz

Patlıcanlar alaca soyup içinde bol tuz ve su bulunan bir kapta yarım saat bekletin. Daha sonra iyice yıkayıp bir kenarda süzölmeye bırakın. Soğanları zar şeklinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarıp küçük parçalara doğrayın. Patlıcanları bir bezle kuruladıktan sonra bir kapta çiçek yağını kızdırıp bu yağda patlıcanlar hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Delikli bir kepçeyle alıp bir tencereye veya tepsiye yayın. Bir tavada 2 kaşık margarini kızdırıp soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavurun ve üzerine kıymayı ilave edip suyunu salıp tekrar çekene kadar kavurun. Domatesleri ekleyin, hafif pişene kadar kavurup tuz ve karabiber ilave edin. Patlıcanların üzerini bu harç ile tamamen kapatın ve 1.5 bardak et suyunu da ilave edip ateşte veya fırında 40 dakika kadar pişirin.