



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YOĞURTLU PATLICAN MUSAKKASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg patlıcan (ya da o kadar kuru patlıcan)
150 g kusbası et
1 soğan
1 yemek kasığı karışık salça
3 yemek kasığı yemeklik yağ
2-3 diş sarımsak
1 kâse yogurt
Tuz

1 kg patlıcan yıkanır, baş kısımları kesilir. Sonra her biri dörde dilin-dikten sonra parmak büyüklüğünde doğranır.(Eğer kuru patlıcan kullanılacaksa patlıcanlar yumuşayınca dek haslanır.Sonra bol suda ara ara suyu değiştirilerek 1-2 saat dinlendirilir.)

Bir tencerede kusbası et haslanır. Suyu iyice çekilince üzerine 3 yemek kasığı yemeklik yağ konarak kavrulur. 1 yemek kasığı karışık salça eklendikten sonra kavurma sürdürülür. Yeterince kavrulduktan sonra üzerlerine çok az sıcak su konur. Tuz atılır ve kaynatılır. Kaynayınca tencereye patlıcanlar alınır,öylece pisirilir. (Musakka yemeklerinin suyu, yalnızca malzemenin üzerini kapatacak kadar olmalıdır.)

Servis yapılırken üzerine sarımsaklı yogurt konur.

Genellikle yanında bulgurlu pilavlar bulundurulur.