



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKASI

1250 gram patlıcan
120 gram çiçekyağı (1,5 çorba kaşığı)
50 gram sadeyağı, ya da margarin (2 1/2 çorba kaşığı)
250 gram soğan (3 büyükçe)
450 gram domates (2 büyük)
150 gram kıyma
5 yeşil biber
1,5 bardak su, ya da et suyu
Tuz

Bir tencereye; küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan ile iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin koyarak, soğanlar az pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara; 150 gram kıyma katarak, kıymalar suları çekinceye kadar bunları bir süre daha kavurmalı, sonra kıymalara; 1 tatlı kaşığı tuz ile, kabukları çıkarılmış, küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates koyarak, domatesler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, bunları tekrar pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

Kıymalar pişmekte iken, diğer taraftan da 1250 gram patlıcanı bir buçuk parmak eninde ister yuvarlak, ister çapraz dilimlere doğramalı, sonra da, kesmiş olduğumuz bu patlıcanları, içinde bol tuzlu su olan tencereye atarak yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

Yarım saat sonra patlıcanları sudan çıkararak hafifçe sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı, sonra bunları, bir tava içinde kızdırılmış yarım bardak çiçekyağı olan tavaya atarak, patlıcanlar hafifçe pembeleşinceye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı, sonra patlıcanları bir delikli kepe ile tavadan çıkararak bir tepsiye düzenli bir şekilde döşemeli, üstlerine de, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz soğanlı kıymayı yaydıktan sonra, üzerlerine; halkalara doğranmış 1 büyük domatesle 5 adet yeşil biberi yerleştirmeli ve en sonra bunlara; 1 tatlı kaşığı tuzla bir buçuk bardak da su ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı, sonra bunu, ister ortadan az kuvvetteki ateşte, ister orta kuvvetteki fırında 20 ilâ 30 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

Not: Musakka fırında pişirilecekse; 20 dakika sonra tepsinin kapağını açarak 10 dakika da kapaksız olarak fırında pişirmelidir.