ETLİ PATLICAN MUSAKKA

750 gr. patlıcan
250 gr. ayçiçeği yağı
1 tane soğan
200 gr. kuşbaşı koyun eti
Tuz
1 kahve kaşığı biber
1 kahve kaşığı bahar
2 tane domates

Patlıcanların kabuklarını kısım kısım soyunuz. Önce ortadan, sonra uzunlamasına dörde bölünüz. Kızgın yağda kızartınız, süzünüz. Diğer tarafta doğranmış soğanları, etleri, yağ ile kavurunuz. Pembeleşince indiriniz. Tuz, biber, bahar ekiniz. Tencereye etleri koyunuz. Ortasına domateslerin kabuklarını soyarak dörde bölüp yerleştiriniz. Patlıcanları diziniz ve üzerini örtecek kadar su ile diğer domatesleri rendeleyerek koyunuz. Hafif ateşte pişiriniz ve servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:61255 • adı:Etli Patlıcan Musakka • gönderen:Tutkunaz • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:22