



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATLICAN MUSAKKASI

1250 gr. patlıcan
6 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı sadeyağ
3 büyük soğan
2 büyük domates
150 gr. kıyma
5 yeşil biber
1,5 bardak su veya et suyu
Tuz

Bir tencereye ölçülere göre sadeyağ ve küçük küçük doğranmış soğan koyarak kavurun. Soğanlar biraz pembeleşince bunlara kıyma ilâve ederek üzerine tuz, kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış küçük küçük doğranmış domatesleri, de koyarak, domatesler suyunu çekinceye kadar pişirin. Tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakın. Bu iş bitince patlıcanları 1,5 parmak eninde yuvarlak yuvarlak doğrayarak bol tuzlu suya atın ve yarım saat bekletin. Sonra patlıcanları sudan çıkarın ve hafifçe sarak sularını akıtın. Bir tavaya ölçülere göre margarin koyarak kızdırın ve patlıcanları tavaya atarak çevirerek pembeleşinceye kadar kızartın. Delikli kepçe ile alın ve bir tepsiye muntazam olarak döşeyin. üzerine soğanlı kıymayı yayın, bunun üzerine de halka halka doğranmış domatesle, yeşil biberleri yerleştirip, tuz ve sıcak su da ilâve edin. Kapağını kapatın, fırın veya ateşte 20 dakika pişirin. Sonra sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Patlıcan Orta için tıklayın](#)

