PATLICAN MUSAKKASI

5 adet patlıcan
1 kahve fincanı kızartma yağı
2 ezilmiş domates ya da 2 silme yemek kaşığı salça
250 g orta yağlı kıyma
3 orta boy soğan
1 su bardağı et suyu

Patlıcanlar yıkanır, çubuklu soyulur ve dilim halinde doğranır. Bir tavada kızdırılmış sıvı yağda hafif kızartılır.
İnce doğranmış soğan yağda kavrulur. Sonra kıyma eklenerek kavurmaya devam edilir. Ateşten alınır.
Ayrı kapta salça (domates ezmesi), et suyu tuz ve baharatlar karıştırılır.
Tencereye bir kat kızarmış patlıcan, bir kat harç döşenir. Üzerine salçalı et suyu eklenir. Kısık ateşte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:96194 • adı:Patlıcan Musakkası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:55