# KURU DOMATESLİ PATLICAN MUSAKKA

6 adet patlıcan
Yarım kase kuru domates
250 gr kuzu kuşbaşı
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su

Kuru domateslerin 1 saat ılık suda bekleterek yumuşaması sağlanır, sonra ufak doğranır. Patlıcanlar çubuklu soyulur, kuşbaşı doğranır, tuzlu suda bekletilir. Soğanlar ve sarımsaklar ince kıyılır. Tereyağında pembeleştirilir, et ilave edilir, 10 dakika sonra salça, tuz ve kuru domatesler atılır, bir kaç dakika sonra su konur. Patlıcanlar sudan alınır, başka bir tencreye yerleştirilir. Üzerine hazırlanan kuru domatesli harç ilave edilir. Kapak kapatılır, kısık ateşte 40 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:98410 • adı:Kuru Domatesli Patlıcan Musakka • gönderen:Niyaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:54