



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU PATLICAN MUSAKKA

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 4 adet patlıcan
- 200 g kıyma
- 4 adet çarliston biber
- 1 adet kuru soğan
- 5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı etsuyu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Patlıcanları alacalı soyduktan önce parmak parmak doğrayın.

Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, kıyınız.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Sarımsakları kıyın.

Domatesleri rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, kıymayı suyunu çekene kadar kavurun.

Kıyma kavrulunca içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleşince içine kıyılmış çarliston biberleri ve salçayı ekleyip, salçanın kokusu çıkana kadar pişirin.

Salça pişince içine doğranmış patlıcanları ve kimyonu ilave edip, patlıcanlar yumuşayınca kadar kavurun.

En son olarak içine tuzu, karabiberi, kırmızı pul biberi, rendelenmiş domatesi ve et suyunu ilave edip, orta ateşte tencerenin kapağı açık olarak bir taşım pişirip, sıcak olarak servis edin.