KÖFTELİ PATLICAN MUSAKKA

5 adet patlıcan
Yarım kg kıyma
1 çay bardağı galeta unu
1 baş soğan
3 adet sivri biber
2 adet domates
Tuz, karabiber
4 çorba kaşığı sıvı yağ
Kızartmak için: Sıvı yağ

Kıymaya tuz, karabiber, galeta unu eklenir yoğrulur. Misket gibi köfteler yapılır. Sıvı yağda kızartılır. Tuzlu suda yarım saat bekleyen patlıcanlar, yarım daire şeklinde doğranır. Sıvı yağda kızartılır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine iri doğranmış sivri biber, rende domates, salça, tuz ve su konur. 5 dakika kaynatıldıktan sonra ateşten alınır, köfteler eklenir, karıştırılır. Kızarmış patlıcanlar tencereye yerleştirilir. Üzerine köfteli karışım dökülür, karıştırılmaz. Kapaklı olarak 15 dakika pişirilir.

ML® Patlıcan Musakka için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:21061 • adı:Köfteli Patlıcan Musakka • gönderen:Sermin • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:36