



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATLICAN MUSAKKA

1 su bardağı su
Tuz
250 gr kıyma
2 adet ince kıyılmış soğan
6 adet patlıcan
0,5 su bardağı ayçiçek yağı
3-4 adet domates

Patlıcanları alacalı soyun, uzunlamasına bir cetvel gibi dilimleyin, üzerlerine 1 çorba kaşığı tuz serperek bir kenara bırakın. Bir çorba kaşığı yağı, küçük bir tencereye koyun, kızdırın, kıyılmış soğanı ilave ederek 3 dakika kavurun. Kıymayı da katın 3 dakika daha kavurduktan sonra suyunu, tuzunu ve domatesi ilave ederek 20 dakika pişirin. Patlıcanları yıkayıp kuruladıktan sonra yarım bardak sıvıyağda kızartın. Yarısını dibi düz bir tencereye yayın, hazırlanan kıymalı içi üzerine yayın, onun da üzerine kalan patlıcanları yayarak pişirin.

