



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTARLI PATLICANLI MUSAKKA

4 adet patlıcan  
100 gr kıyma  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 adet kuru soğan  
2 adet Knorr Et Bulyon  
15 adet mantar  
2 adet domates  
½ çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni  
2 adet sivribiber  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı kekik  
2 ½ su bardağı su  
Bir miktar tuz  
Bir miktar karabiber

### Hazırlanışı

1. Patlıcanları alacalı soyup küp küp doğradıktan sonra tuzlu suda bekletin. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın. Mantarların saplarını çıkarıp yıkadıktan sonra doğrayın.
2. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırın, içine kıymayı ekleyip kıyma bıraktığı suyu çekene kadar kavurun. Daha sonra yemeklik doğradığınız soğanları ve kıyılmış sivribiberleri ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar sote edin. Soğanlar pişince mantarları ekleyip bıraktıkları suyu çekene kadar pişirin.
3. En son olarak içine patlıcanları, domatesleri, şekeri, sirkeyi, Knorr Et Bulyonları, kırmızı pul biberi, kekiği, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, tuz, karabiber ve suyu koyup karıştırın.
4. Kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirip sıcak olarak servis edin.