



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜSEKA (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

Kış ise pırasaylen, yaz ise kara patlıcanlen. Bi kilo düğüli et, bir iki tane kara patlıcan, 2 kaşık yağ. İlk kara patlıcanları küçüklü doğrarsın. Korson bi 15 dakika tuzlu suda, çıkardın mı sona lazım az kavurma yağlen. Düğüli etleri da ayrı bir tencerede kavurursun sora kara patlıcanları atarsın düğüli etlere em atarsın da yağ. Sora katarsın tuz, boyama, em usul usul lazım karıştırma. Sona bunlar bi küçük tepsiye atılır em üstüne bi küçük patlıcan em maydunuz doğranır. (Kaynak Kişi: Sadiye Halçe)