



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA (AFYONKARAHİSAR)

5 adet patlıcan
2 adet soğan
300 gr kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı nohut
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar yollu soyulur, 1 parmak eninde yuvarlak doğranır. Sıvıyağla yağlanmış tepsiye dizilir. 200 derece fırında pembe renkte kızarana kadar pişirilir. Bu arada tencereye tereyağı konur, kıyma eklenir. Kıyma suyunu bırakıp çekince ince kıyılmış soğan atılır. Soğan yumuşayınca tuz ve nohut eklenir, salça katılır. Az da su eklenir. Fırından çıkan patlıcanlar sıkı sıkı kıymalı karışımın üzerine dizilir. Kapak kapatılır, 15 dakika pişirilir. Düz servis tabağına ters çevrilir.



Fotoğraf "ferda ünlü" tarafından gönderildi. 13.05.2020