



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKA

300 gr kıyma
5 adet patlıcan
5 adet çarliston biber
2 adet domates
1 adet soğan
2 yemek kaşığı salça
4 dal maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için sıvıyağ

Patlıcanlar yıkanıp pijamlı şekilde soyulur ve acısının gitmesi için tuzlu suda bi miktar bekletilir. sonra yıkanan patlıcanlar kurulanıp sıvıyağda bi miktar kızartılır. soğanlar ve biberler yemeklik doğranıp çok az yağda kavrulur ve üzerine kıymalarda eklenir kavrulur.Domateslerde eklenir ve ezilinceye kadar pişirilie en son salça eklenir ve kavrulur.üzerine baharatlar ve patlıcanlarda eklenip 1,5 su bardağı sıcak su dökülerek 15 dakika pişirilir ve kıyılmış maydanoz eklenerek servis yapılır.