



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN MUSAKKA

Ecem Yorat

4 adet patlıcan  
500 gr. kıyma  
2 adet domates  
1 adet soğan  
3 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı salça  
Sıvıyağ  
Pul biber  
Tuz

Patlıcanlar alacalı soyulur ardından isteğe göre dikdörtgen ya da yuvarlak şekilde dilimlenir. Bir tencereye sıvıyağ koyulur iyice ısınması beklenir ve patlıcanlar kızartılır. Bir tencereye az miktar sıvıyağı ve yemeklik doğradığımız soğanı koyup pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Ardından kıymayı ekleyip kavuruyoruz. Kıyma kavrulduktan sonra yemeklik doğradığımız domatesi, pul biberi, tuzu ve sarımsakları ilave ediyoruz. Kızarttığımız patlıcanları borcama diziyoruz. Ardından hazırladığımız kıymalı harcımızı ekliyoruz. Bir miktar sıcak su ile salçayı karıştırıp sos haline getiriyoruz ve yemeğimizin üzerine döküyoruz. 170 derecede önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişiriyoruz.

