



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATLICAN MUSAKKA

4 adet patlıcan
750 gram kuşbaşı et (veya kıyma da olur)
1 adet domates
1 adet soğan
1.5 yemek kaşığı domates salçası
2-3 diş sarımsak
Sıvıyağ
Pul biber
Karabiber
Tuz

Patlıcan çizgili soyarak dilimleyin, bir tencereye sıvıyağ alarak iyice kızdırın ve patlıcanları kızartın. Bir tencereye yağ alarak yemeklik doğradığınız soğanı kavurun, pembeleştikten sonra kuşbaşı eti ilave edin ve tencerenin kapağını kapatın. Sulanan etler suyunu çektikten sonra minik minik doğradığınız domatesi, baharatları, salça ve 3-4 parçaya böldüğünüz sarımsakları ilave edin. Eğer suyu çok azalmışsa bir çay bardağı kadar sıcak su ekleyebilirsiniz. Etler pişene kadar kısık ateşte pişirin. Patlıcanları borcamın tabanına dizerek üzerine hazırladığınız soslu etleri yayın. Etlerin hizasına kadar su olması gerekiyor, gerekirse sıcak su ekleyebilirsiniz. Üzerine domates dilimi ve biber dizebilirsiniz. Fırına sürerek 15 dakika kadar pişirin.

